





12 16. K- 4.

11

1

D I Z I O N A R I O

D I

C O M M E R C I O

T O M O T E R Z O .

DIZIONARIO DI COMMERCIO DEI SIGNORI FRATELLI SAVARY,

Che comprende la cognizione delle Merci d' ogni Paese ;

O V V E R O

I PRINCIPALI, E NUOVI ARTICOLI RISGUARDANTI

IL COMMERCIO,	{	LE FABBRICHE,
L'ECONOMIA RURALE,		LA MINERALOGIA,
LE FINANZE,		LE DROGHE,
LE ARTI,		LE PIANTE,
LE MANIFATTURE,		LE GEMME, ec. ec. .

*Accresciuto di varj importantissimi Articoli , tratti dall' Enciclopedia ,
e dalle Memorie dell' accuratissimo*

MR. G A R C I N , ec.

EDIZIONE PRIMA ITALIANA.

TOMO TERZO.

LA = PU

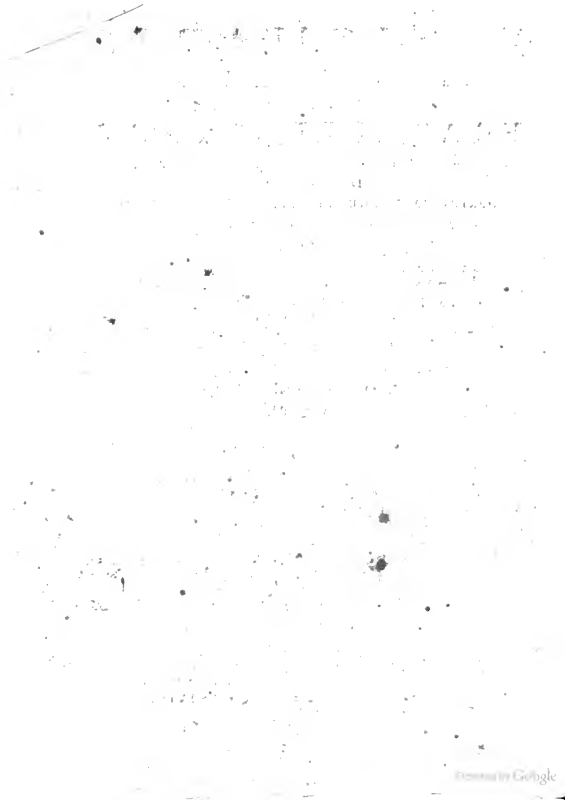


I N V E N E Z I A , MDCCLXX.

Presso GIAMBATISTA PASQUALI.

CON LICENZA DE' SUPERIORI, E PRIVILEGIO.







DIZIONARIO PORTATILE DI COMMERCIO.

LA

LA



LABDANO. E' una specie di sugo gommoso, che trovasi attaccato alla barba dei beccbi; e delle capre; di quegli singolarmente fra questi animali, che si pascono delle foglie di quell' arbusto detto dai Botanici *Cistus Ladanifera*, pianta che ha lunghe foglie, verdi, strette, ruvide, e viscole, e che vegeta in copia nei paesi caldi.

Vi sono tre sorte di *labdano*, il *labdano* naturale, o in barba: il *labdano* liquido, detto balsamo negro; e il *Labdano* in focaccia, o piuttosto non ve ne ha, che una sola, a cui danno queste diverse denominazioni, secondo le sue qualità, o la sua figura.

Il *Labdano* in barba è il grasso tale quale si raccoglie dalla barba dei beccbi con una specie di pettine di legno, di cui si servono i contadini, che ne

fanno negozio. Dicesi *labdano* in barba, non solo perchè si cava dalla barba dell'animale, ma anche perchè i pani composti di questo grasso, che sono di varj paesi, trovansi pieni di pelli della barba dei beccbi. Di questo *labdano* non se ne vede più in Parigi: quando vi capita, bisogna sceglierlo netto più che si può, e il più odoroso.

Il *labdano* liquido, o balsamo nero è questo stesso grasso liquefatto, purificato, e posto entro vescichette sottilissime: il buono deve essere d'una consistenza assai solida, d'un nero di pagetto, d'un odor soave, piacevole, approssimantesi a quello dell'ambra grigia: così vien talora venduto per ambra nera, e questo nuovo titolo ne accresce il prezzo.

Il *Labdano* in focaccia altro non è, che la fondata del *Labdano* liquido, di cui fanno specie di focacce attor-

Tom. III.

A

ciglia-

cigliate come i cerini : questa droga è il labdano più inferiore : tuttavia i Profumieri non lasciano di servirsene per le pastiglie comuni, e per i vasi di Cunzie. Quello, che è bene attorcigliato e in piccole focacce separate, è migliore di quello che è in massa, e deve anteporlegli, benchè in realtà, di qualunque qualità siasi il *labdano* attorcigliato, sia sempre una merce non buona. I due altri *labdani* entrano nella composizione dei più eccellenti profumi.

Descrizione del Labdano, secondo la relazione del viaggio del Tournefort al Levante.

L'arbutto, che produce il Labdano, cresce in copia nell' Isola di Candia : è assai folto, e s' alza due o tre piedi da terra : il suo fiore, che è del diametro d' un pollice e mezzo, ha cinque foglie di color di rosa stracciate, tonde, e strette, talora lacerate su gli orli, con un' unghietta gialla. Dal centro di questi fiori esce un ciuffo di stamigiali con una picciola vetta di foglia morta. Il loro pistillo è lungo due linee, terminato da un filetto tondeggianto. Il calice è a 5. foglie uguali, venate, e vellutate nei contorni. Passato il fiore, il pistillo diventa un frutto, come un baccello, diviso in 5. capsule, piene d' un granello rosso.

La radice di quest' albero è legnosa, in grosse fibre capellute, lunghe 8. in 9. pollici. Il legno è bianco, la corteccia rossiccia interiormente, scura al di fuori, e screpolata come quella del tronco. Le sue foglie, che sono opposte l' una all' altra, a due a due, sono bislunghe, d' un verde scuro, e ondate : tutta la pianta è alquanto stitica, e d' un sapore d' erba.

Il labdano prodotto da questa pianta è una specie di vischio odoroso, o come un sudor grasso, che si trova sulle sue foglie nei tempi del maggior caldo : ne scaturisce in gocce lucide, che non sono meno chiare della trementina.

Questa droga si raccoglie con certe

fruste d' una struttura straordinaria. In cima ad un manico d' un' adeguata lunghezza sono attaccate sopra un traverso mezzo centinato molte lunghe strisce di cuoio. Giunto il tempo della raccolta, cioè, quando il succchio traspira, e cuopre le foglie del labdano, vari contadini in camicia, e calzoni, vanno strisciando sopra questi arborescelli le fruste, che hanno in mano, e ne staccano il vischio, che vi si attacca a misura, che ne sono caricate. Ogni contadino ne può raccogliere intorno a 3. libbre, e 2. once il giorno, che sul luogo d' ordinario si vende uno scudo. Questa raccolta si fa sempre nel maggior caldo e nella stagione la più placida.

Il labdano più puro è sempre mescolato d' alcuna mondiglia, perchè la viscosità di questa droga ferma con facilità la polvere, che s' alza, allorchè tira vento ; ma oltre questo difetto naturale, i contadini, che la raccolgono, l' alterano per lo più, impastandola con una finissima arena nericia. Si rileva la frode masticando il labdano, poichè quello, che è alterato, stride sotto i denti : si può anche liquefarlo, e filtrarlo.

Il modo di raccogliere questa droga con degli staffili è antichissimo : ma oltre a ciò, si staccava anche con diligenza il labdano, che si attaccava alla barba, e alle cosce dei becchi, e delle capre, allorchè brucavano il cisto. *Erodoto*, e *Dioscoride* parlano dell' uo', e dell' altro modo.

Trovasi anche del Labdano nell' Isola di Naxia, ma i forestieri ne prendon poco, perchè è sempre pieno zeppo di mondiglia.

Cornelio le Bruyn Olandese, i cui *Viaggi nel Levante* furono pubblicati quasi nel tempo stesso che quei del *Tournefort*, parla alquanto diversamente del labdano, dal famoso Botanico Francese. Sembra, che ci dovremmo attenere alla descrizione di questo secondo, e che abbiamo esposta. Ma per lasciare al Lettore la libertà di decidere fra questi due celebri Viaggiatori, aggiungeremo ciò, che riferisce il *le Bruyn* nella sua relazione dell' Isola di Cipro.

Si raccoglie il labdano nelle vicinanze d'Escara Città dell'Isola di Cipro. Questa droga viene da una rugiada, che cade sopra le foglie d'una picciola pianta, alta un mezzo piede, che non è dissimile dalla salvia picciola.

Per raccogliere il labdano i contadini mandano di buon mattino le loro capre a pascere quest'erba: siccome questa rugiada è viscosa, s'attacca facilmente alla barba di questi animali, che si taglia loro una volta l'anno, e da cui si cava il Labdano, passandola sul fuoco, per isquagliarlo: questo è il Labdano, che chiamasi *Labdano Vergine*, e che i Drogghieri stimano il migliore. Ve ne è una seconda sorta, che è pure assai buono, ed è quello che s'attacca a un picciol ciuffo di pelo, che hanno le capre sopra il sito, ove s'afforcano le loro corna.

Raccogliasi pure il labdano in due modi: il primo facendo passare su queste piante una grossa corda fatta di pelo di vacca, di cui due uomini tengono i capi: ed il secondo attaccando varie cordicelle insieme a un bastone molto corto, colle quali si strisciano queste piante ogni mattina, finchè compariscano coperte di rugiada.

Questi due modi di raccogliere il labdano danno soltanto il meno buono, e più grossolano, perchè vi si mescola quantità d'arena.

Il labdano è nero, d'un odor gagliardo, d'uso grande in tempo di pestilenza, e si adopra in molti rimedi per altri mali.

Il *Tournefort*, secondo M. *Garcin* ha ottimamente osservato il modo di raccogliere questo sugo resinoso, e odorifero, come si può rilevare nel suo *Viaggio al Levante*, ove ha dato la figura d'una specie di stassile, atto a raccogliere sulle foglie della stessa pianta nei luoghi, ove abbonda, massime in Candia.

Se ne raccoglie anche in Cipro, come osserva le *Brugn*, che visitò quest'Isola nel suo viaggio. Ne riferisce una falsa circostanza, per aver male osservato il modo di raccogliere questo sugo. « Questa droga, dice egli, viene da una rugiada, che cade sopra le foglie d'

una pianterella alta mezzo piede, non dissimile dalla salvia picciola. Si strisciano queste piante con cordicelle attaccate insieme a un bastone, assai corto tutte le mattine, che si trovano coperte di rugiada. »

In questa relazione vi sono due errori, senza considerar quello, che riguarda l'altezza della pianta, che questo viaggiatore fa 5. o 6. volte più picciola di quello si è naturalmente. Il primo si è, che non è vero, che questo sugo resinoso del Labdano venga da una rugiada, che caschi sopra la pianta: è veramente un sudore viscoso, che trasuda dai suoi pori, che il suo succhio manda fuori pel suo aumento, e circolazione nei vasi. Il secondo è, che non si raccoglie mai questo sugo la mattina con gl'istrumenti per tal fine inventati. La rugiada, che allora è comune su tutte le piante impedirebbe certamente, che questa materia resinosa s'attaccasse alle corde, che si passassero sopra le piante, che le danno, percuotendole come con delle frustate. Oltredichè questo sugo è più scarso, e meno viscoso nel tempo della rugiada, che sul mezzodì nell'ardore del sole, e nel più caldo mese dell'anno: poichè è il calor grande, o la forza del sole, che si trasudare in copia questo sugo della pianta, e che lo rende tanto più viscoso, e capace d'attaccarsi agli istrumenti, che servono a raccogliarlo, quando è disseccato dall'umido della rugiada. L'osservazione del *Tournefort* dimostra ad evidenza questo fatto. Ecco un' esempio, che fa vedere, come i viaggiatori i più approvati s'ingannano sovente per non aver tempo d'osservare a dovere i fenomeni della Natura e dell'Arte nei loro tragitti: la loro maniera assoluta di riferire fatti male osservati con frequenza impone al Pubblico.

Il Labdano, che si vende in Olanda viene quasi tutto dall'Isola di Cipro. Vi si vende d'ordinario un fiorino la libbra.

LACCA. Denominazione comune a molte droghe, che servono, o ai Tintori, o per la Medicina, o alla Pittura.

ra, o finalmente per comporre quella cera, con cui si sigillano le lettere, e che dicesi comunemente *cera di Spagna*.

La *Lacca dei Pittori* è di tre forte: la *lacca fina*, o di *Venezia*, la *lacca piana*, o *colombina*, e la *lacca liquida*.

La lacca fina ha conservato il suo nome di lacca di *Venezia*, onde venne la prima volta in *Francia*, ma dacchè se ne fa in *Parigi* dell' ugualmente bella, i nostri Pittori non si sono più serviti di lacca forestiera, e da *Venezia* ne viene pochissima.

Questa lacca è composta d'osso di sepia polverizzato, che si colora con una tintura di cocciniglia, con del *Brafale*, o *Fernambucco* fatti bollire in una rannata d'allume d'Inghilterra calcinato, di arsenico, e di soda bianca, o di soda d'Alicante, che riducesi poi in una pasta, di cui si formano trocisci. Se si vuole, che questa lacca sia molto rossa, vi si mette del fugo di limone: se si vuole più scura, vi s'aggiunge dell'olio di tartaro. Perchè sia buona bisogna, che sia tenera, stitrolabile, e in piccioli trocisci.

La lacca piana, o colombina è fatta di rosature di scarlatto fatte bollire nella stessa rannata, che si adopra per la lacca di *Venezia*, e che dopo d'averla filtrata, si getta sopra creta bianca, e allume d'Inghilterra per formarne poi delle tavolette quadrate della grossezza d'un dito. La lacca colombina di *Venezia* è migliore di quella di *Parigi*, e d'*Olanda*, perchè il bianco, che adoprano i *Veneziani*, è più atto a ricevere, ed a conservare la vivacità del colore.

La lacca liquida, non è che una tintura di *Fernambucco*, che s'estrae a forza d'acidi.

Denominansi anche lacca, ma con molta improprietà, certe sostanze colorite, che adoprono i Miniatori, e che si estra dai fiori coll'acquavite, o con una rannata d'allume, e di soda, come il rosso del papavero, il giallo del fiore di ginestra, l'azzurro dell'Iride, della viola mammola, ecc.

La lacca, che serve per i Tintori, e di

cui si fa pure la *cera di Spagna*, è una specie di gomma, o di cera rossiccia dura, chiara, e trasparente, che viene dall'Indie, e singolarmente dai Regni del Pegù, e di Bengala. E' attaccata a delle bacchettine, o canne grosse un dito, dal che denominasi lacca in bastoncini.

Questa gomma, o cera è propriamente una rugiada, che certe mosche, o piuttosto formiche alate uniscono sugli alberi, e di cui poi si scaricano, a un di presso come fanno le api del miele, e della cera, che hanno raccolto di sopra i fiori.

Gl'Indiani, ai quali è noto il pregio di questa droga, e quanto la stimino gli Europei, sono attenti a preparare cotte, su cui venga posata. Per tale effetto nei luoghi, ove sono questi insetti, ficcano in terra quantità di ramuscelli d'alberi, o di canne, appunto come s'infrascano i piselli.

Quando le mosche gli hanno coperti di lacca, vi fanno passar sopra dell'acqua, e così la lasciano qualche tempo esposta al sole, ove s'indurisce, e si secca, come la veggiamo presso i Droghieri.

Questa gomma fatta bollire nell'acqua con alcuni acidi fa una tintura d'un rosso bellissimo: gl'Indiani ne tingono delle tele, che non perdono mai il colore lavandole: i Levantini ne tingono in rosso i marrocchini, e gl'Inglese, e gli Olandesi ne fanno una specie di scarlatto.

La lacca migliore è quella, che è chiara, trasparente, che si squaglia bene, senza mescolglio di gomma nera, e di mondiglia, e che masticandosi fa rossa la saliva.

Ha questa gomma varj nomi, secondo le varie forme, che le danno gl'Inglese, e gli Olandesi.

Dicesi lacca in bastoni quella, che osi viene dall'Indie: lacca in grana, quella che si è fatta passare leggermente fra due forme per ispremerne la più preziosa sostanza: lacca piana, quella, che si è squagliata, ed appianata sopra un marmo: e lacca ad orecchie, oera lacca finissima.

nissima e bellissima fatta a foggia d'orecchie, che gl'Ingleſi pochi anni ſonò portarono in Francia, e di cui preſentemente ſi ſtenta a vederne.

Il *Travernier* antepone la lacca del Regno di Bengala a quella del Regno del Pegù, e queſta differenza par che dipenda ſolo dalla poca cura, che uſano i Peguviani nel preparar le bacchette per ricevere il ricco lavoro delle lor moſche, o formiche, lo che forza queſti infetti a ſcaricarſi in terra della lacca, che hanno raccolta, della quale trovanti talora maſſe groſſe come una botte; ma che eſſendo più ſcura, e pregna di mondiglie, è molto meno ſtimata di quella di Bengala, che viene in ſoli baſtoni.

Il *Sig. de Flacourt* nella ſua *Iſtoria di Madagaſcar* parla anche d'una ſpecie di lacca, che ſi raccoglie in queſt' Iſola, e che ſ' avvicina molto a quella di Bengala, fuorchè il colore pende più al giallo, e che ha tutto l'odore della noſtra cera ordinaria. Non pare; che ſe ne faccia traffico, nè che poſſa ſervire ai medefimi uſi che quella dell' Indie, qualora non ſoſſe buona per la Cera di Spagna.

Un dotto Membro dell' Accademia delle Scienze, che nel 1714. fece l' analiſi della Lacca Indiana, ſoſtiene con ragioni ed eſperienze molto convincenti, che è compoſta come i ſavi delle noſtre api, e che vi ſi rilevano agevolmente gli alveoli, ove queſti insetti aſti, ai quali dobbiamo la lacca, racchiudono il loro ſciame, e che perciò non ſi può noverar ſra le gomme, ma che è ſoltanto una ſpecie di cera.

La gomma, o cera lacca è comuniſſima nel Regno d' Azem, che termina al Ponente della Peniſola dell' Indie: vi ſerve per due uſi. Prima ſe ne cava un color roſſo, che ſerve pe' adipingere le tele: il reſtaute è la materia d' una bella vernice, di cui ſi fa ſpaccio grande, e che diceſi che i Chineſi antepongono alla lor propria lacca. *Iſtor. Univerſ. degli Indiani* Tom. III. Parigi 1756.

Si raccoglie molta lacca nei contor-

ni di Brodra nella Provincia di Guzarate nell' Indoſtan.

Oſſerva il *Mandeslo*, che la lacca di Guzarate ſi cava da una ſpecie d'alberi molto ſimili ai noſtri fuſini. Il ſuo color naturale è d' un roſſo carico; ma gl' Indiani le fanno prendere tutti i colori, che vogliono. La nera è la più bella. *Ivi* Tom. IV. pag. 146.

LACCA DA SIGILLARE. E' ciò, che diceſi comunemente *Cera di Spagna*, tuttochè queſta denominazione non le convenga, poichè gli Spagnuoli nè fanno, nè adoprano queſta cera.

La cera o lacca da ſigillare ſi fa d' ordinario in Francia colla lacca in grana colorita di vermiglio. Se ne fa anche talora con ſemplice refina meſcolata con un poco di polvere di lacca, e bianco di Seva per dar e corpo, che ſi coloriſce col cinabro, che ſi paſſa poi in lacca in baſtoni ſquagliata, e ben colorita per farla parer bella eſteriormente; ma queſta cera falſificata è di peſſimo uſo, e getta un ſuſto, e un odore diſguſtoſo.

Per farla buona, e quale viene dall' Indie, non biſogna ſervirſi che di lacca in baſtoni, e di cinabro per colorirla.

Oltre la *cera roſſa da ſigillare*, ſe ne fa anche di gialla con dell' orpimento macinato, della nera, col nero di ſumo, ed anche d'altri colori.

La Cera N. 8. è compoſta di

20. libbre Lacca.

5. libbre Cinabro,

12. libbra Pece refina.

La Cera N. 9. è compoſta di

15. libbre lacca.

5. libbre Cinabro.

2. di libbra Pece refina.

Se ſi vuol diminuire la qualità, e per conſeſſenza abbaffarne il prezzo, ſi deve diminuire il cinabro, e aggiungervi della trementina di Venezia, e del bianco di Troja: ſ' impieghi poi o l' una, o l'altra di queſte compoſizioni, deſſi impiegare come ſegue.

Bi.

Bisogna macinare cadauna droga a parte, o almeno pestarle sottilissimamente, sicchè possano passare per uno staccio di seta. Si pongono in vaso adeguato sopra un leggerissimo fuoco, come su ceneri calde, o a bagno maria finchè il tutto sia perfettamente liquido; e per agevolare questa liquefazione si spruzzano le polveri con un poco di spirito di vino. Preparato così il tutto, si mescola, e s'incorpora, brastando bene il cinabro, che dee pur essere sottilissimamente macinato.

Quando tutto è liquefatto, e bene incorporato insieme, lo che è un lavoro d'alcuni minuti, si cava la materia con una spatola proporzionata alla quantità, che se ne è fatta, si pone sopra una

tavola, o di rame, o di marmo, sotto cui si conserva un fuoco moderato, solo per impedire, che la cera non si fissi troppo presto: queste tavole debbon ungersi con un poco d'olio d'uliva: quindi hanno due piastrine di marmo, o di rame, che s'ungono parimente, e vi si dimena la cera, come si fa la pasta, finchè abbia acquistato la lunghezza e grossezza adeguate: quindi si taglia per formarne bastoncini, che s'improntano o in tutt'e due, o in un solo dei lati col nome, o colla cifra della fabbrica.

Vi sono in Parigi, e in varie parti del Regno fabbriche di cera, ma la più stimata è quella di Parigi.

Prezzo della cera da sigillare di Parigi nel 1760.

N.	6.	—	lire	4.
	8.	—	—	5.
	10.	—	—	6.
	12.	—	—	7.
	14.	—	—	8.
	16.	—	—	10.
	20.	—	—	12.

La libbra di 16. o di 20. bastoni.

Se ne fa anche in Copenaghen di circa 4. in 5. lire di Francia.

Aggiungeremo qui la maniera di far la cera da sigillare secondo l'*Enciclopedia*, Tom. III. p. 473.

Converrà prima provvedersi d'una tavola di marmo, con un lisciatolo da calzaiuoli; o piuttosto d'una tavola quadrata con un'apertura nel suo mezzo: si cuoprirà il foro con una lastra di ferro, o di rame molto unita: sotto questa piastra si terrà del fuoco acceso; e quando la piastra avrà acquistato un convenevol calore, s'ungerà con olio d'uliva, vi si porrà la materia della cera da sigillare bella e preparata, sicchè altro non debba farli, che ridurla in bastoni molto uguali, e bene uniti, o ton-di, o appianati, il che si eseguirà ruotolando col lisciatolo, o colle mani sopra la piastra scaldata, finchè siasi distesa, e ridotta alla grossezza, che si vuol darle. Quanto più si manipolerà su que-

sta piastra, tanto più compatta riuscirà, e migliore. Si renderanno lucidi i bastoni esponendogli ad un fuoco moderato sopra un caldano. Vi sono di quelli, che gettano la composizione nelle forme, dalle quali i bastoni escono fatti, e lisci: altri, che gli fanno colle mani sopra la piastra, inverniciandogli con una penna, che intingono nel cinabro mescolato con pece refina squagliata. Quanto alla preparazione della cera, ecco ciò, che dovrà farsi secondo i varj colori.

Cera rossa da sigillare.

Prendi della gomma lacca, mezz'oncia: trementina, 2. grossi: colofonia, 2. grossi: cinabro, una dramma: minio, una dramma. Fa squagliare sopra picciol fuoco in vaso nettissimo la gomma lacca, e la colofonia: allora aggiungi la trementina; poi il cinabro, e il

il minio a poco a poco: manipola il tutto diligentemente, e riducilo in bastoni.

Oppure. Prendi gomma lacca, 6. grossi: trementina, o colofonia, di cadauno, 2. grossi: cinabro, e minio di cadauno, mezza dramma; e termina come sopra.

Oppure. Prendi gomma lacca, mezz'oncia: colofonia, e trementina di Venezia, di cadauna, una dramma: cinabro, mezza dramma.

Oppure. Prendi gomma lacca, un quartuccio; gomma anime, 2. once; cinabro, un'oncia: gomma gutta, mezz'oncia. Comincia dal macinare a dovere insieme i due ultimi ingredienti. Termina, ec.

Oppure. Prendi colofonia, 2. once: di gomma lacca 4. once: di pece resina, un'oncia e mezzo: di cinabro, a piacere.

Oppure. Prendi mastice, un'oncia: zolfo puro, e trementina, due grossi di cadauno: benzoio, 2. grossi: cinabro, a piacere. Fa squagliare la trementina, aggiungi la polvere di zolfo, macina, e mescola esattamente il mastice, il benzoio, e il cinabro: getta a poco a poco questa seconda misura nel primo. Quando faranno squagliati e incorporati a dovere, riduci in bastoni.

Oppure. Prendi gomma lacca, mezz'oncia: colofonia, una dramma: macina queste due materie: aggiungi quantità adeguata di cinabro: bagna la misura con spirito di vino rettificato: la gomma lacca si scioglierà in parte: poni il tutto sopra picciol fuoco: fa prender fuoco allo spirito di vino: dimena bene la misura finchè lo spirito di vino sia affatto consumato: fa de' bastoni, badando d'aggiungere un poco di muschio, se vuoi la cera odorosa.

Cera verde.

Prendi gomma lacca, e colofonia, mezz'oncia per cadauna: trementina una dramma: verde rame in fina polvere, 2. dramme.

Oppure. Prendi cera vergine gialla,

4. parti: sandaraco, e ambra, di cadauno, 2. parti: matita rossa, mezza parte: borace, un'ottavo; verderame, 4. parti. Fa in polvere il tutto.

Cera gialla d'oro.

Prendi pece resina bianca, 2. once: mastice, e sandraca, un'oncia per cadauno: ambra, mezz'oncia: due grossi di gomma gutta, e manipola come sopra.

Se in vece di mastice, e di sandraca, si prende della gomma lacca, e che si tralasci la gomma gutta, avremo una cera scura, in cui si potrà mescolare della polvere d'oro.

Cera nera.

Prendi una delle composizioni precedenti, e sostituisci, o al verderame, o al cinabro il nero da stampatore. *Vedi l'Arte vetraria del Kunckel ec.*

Finalmente la lacca adoprata nella Medicina, è il vero *Cancamum*, che si confonde impropriamente da alcuni colla lacca in bastoni, di cui ora abbiamo parlato, da altri colla Mirra, e da altri col Benzoio, o colla Terra merita.

Il Cancamo è una gomma, che produce un'albero di mezzana altezza, le cui foglie sono molto simili a quelle del mirro, e che vien su in copia in alcune terre dell'Africa, nel Brasile, e nell'Isola di S. Cristofano. Questa gomma ha ciò di singolare, che pare, che in cadaun pezzo vi sieno come 4. specie di gomme legate insieme, e perfettamente distinte. La prima è simile all'ambra, quella che segue è come l'arcanson, altra è di colore di corno, e la quarta asciutta è bianca: quest'ultima è quella, che dicevi gomma anime.

Il Cancamo squagliato coll'olio è buono per le piaghe, e per ammansare il dolore dei denti. Conviene applicarlo come viene dall'albero.

LAGA. È una specie di pisello d'un bel color rosso con una macchiatura nera dalla banda del suo bellico, che cresce nell'Isola, e negli altri luoghi marit.

marittimi dell'Indie. La pianta, che lo produce, è leguminosa, ed è una specie di liquirizia, il cui fiore è papilionaceo, e che dà un mazzetto di baccelli pieni di questi piselli, ciascuno dei quali è grosso come un granello di pepe. I Malatti lo chiamano *Conduri*. Se ne servono per pesar l'oro, l'argento, e tutto quello, che vuol esser pesato per grani. Tre di questi granelli rossi pesano 4. dei nostri grani ordinari, sicché 45. fanno la dramma di 60. grani.

LAGETTO. Albero, che vien su nei monti Mediterranei della Giamaica. Viene di grandezza mezzana. Ha le foglie simili a quelle del Lauro. La scorza esteriore è dura, e bruna, a un di presso come quella degli altri alberi. Ma quello che fa maraviglia si è, che la corteccia interna, che a prima vista comparisce bianca e solida, è composta di 12. o di 13. strati, che si possono separare molto facilmente in altrettanti pezzi di drappo, o di tela.

Il primo di questi strati, che vien dopo la scorza grossa, forma un drappo sì fitto, che se ne possono fare abiti. Gli strati interiori assomiglianti a della tela, e son buoni per farne camicie: ma tutti questi strati della corteccia interna nei più piccioli rami, sono altrettanti veli, o specie di merlo finissimo, che s'allunga, e s'irritira, come una rete di seta. Fu regalata una volta una corvatta a merlo di Lagetto a Carlo II. Re della Gran Bretagna. Tutte queste tele sono bastantemente forti per esser lavate, e imbiancate, come le tele ordinarie. Vi è nell'Isola stessa un altro albero detto dal *Tournefort Sapindus foliis costis alatis inaequalibus*, il quale produce dei frutti, la cui polpa è un sapone, che può servire per lavar questa tela, ed i cui noccioli servono di bottoni per guarnire gli abiti. Tutto ciò è cavato dall'*istoria Natur. della Giamaica del Cavalier Sloane Tom. 2. p. 22. e 132.*

● **LAGIAS.** Bellissime tele dipinte, che si fabbricano, e si vendono nel Regno del Pegù. Sono queste tele così stimate, che per eccellenza diconsi *Lagias*

del Re. L'altre specie di tele, che si fanno in questo Regno, e che non sono gran fatto meno belle dei *Lagias*, sono le *Terpis*, le *Corpis*, e le *Pintadis*.

● **LAMA.** Significa oro, o argento tirato, fino, o falso, che si è battuto, o acciaccato fra due spianatoj d'acciajo liscio, per porlo in istato di poter esser con facilità attorcigliato, o filato sopra la seta, o sul filo di canapa, o di lino.

Benchè l'oro, e l'argento in lama sia quasi tutto destinato per esser filato sulla seta, o sul filo, non si lascia però di farne entrare del non-filato nella composizione d'alcuni drappi, ed anche di certi galloni; merli, ed altrettali lavori, per rendergli più sfoggiosi, e più ricchi. Vedi **ORO**.

LAMPARILLAS. Specie di leggerissimi cambellotti, che si fabbricano in Fiandra, massime in Lilla, e ne' suoi contorni. Ve ne sono di varie fogge, altri, cioè, lisci, altri a fiorellini, altri raggiati. La loro lunghezza ordinaria è di, o un quarto e mezzo di canna Parigina, e le pezze sono più, o meno lunghe, secondo il piacimento dell'Artefice.

Se ne fabbricano di tutta lana, o di lana, e d'un filo di lino nell'ordito. La voce *Lamparillas* è Spagnuola, e in fatti la destinazione della maggior parte di questi drappi è per la Spagna.

I Francesi gli dicono *Nonpareilles*, perchè non hanno i lor simili in larghezza, che è delle più strette. I Fiamminghi talora gli chiamano *Polimisi*, *Polomiti*, o *Polomitti*.

Quantunque le senelle, e i Lamparillas non mostrino d'essere una manifattura ricca, si grande è il consumo loro in Ispagna, che io son persuaso, dice *Ustariz*, che noi paghiamo più ai Forestieri per questa merce, che per i drappi ricchi. Raccomanda egli adunque, che si facciano gli sforzi maggiori per procurarsi questa specie di merce, facendo venire da Lilla, e da altri luoghi de' bravi Artefici per stabilire questa Manifattura. *Teoria del Commercio* Cap. C.

LAM.

LAMPASSES: Tele dipinte, che si fanno nell'Indie Orientali, e singolarmente in vari luoghi della Spiaggia di Coromandel. Son lunghe 18. cubiti, e larghe due, a tagione di 17. 4. pollici Reali il cubito. Son buone pel commercio interno dell'Indie.

LANA. Così denominasi il pelo degli agnelli, de' montoni, e delle pecore, che da ciò son detti *bestie da lana*. Quando la lana è quale è stata tosata dal corpo dell'animale, e che non è stata separata, nè scelta secondo le varie specie, dicesi *Tosatura*; e in tale stato i Negozianti di lane la comprano dai Contadini, dai Fattori, ec.

Da principio nella fabbrica dei panni adopravasi la sola lana, che cascava dai montoni. Questa lana non dava che un filo, e una tessitura grossolana. Si trovò l'arte di separar la lana dalla pelle colla calcina; lo che dicesi *Palata*, e di cui non si fa uso, che sulle pelli morte. Ben presto si rilevò, che la lana tosata era di qualità infinitamente migliore, e se ne introdusse l'uso. Si son fatte altre distinzioni per le lane, a misura, che si son fatte maggiori ricerche per perfezionare le manifatture. Si è imparato a distinguer le lane di diversi paesi, come vediamo. *Giorn. di Commercio* 1766. Luglio pag. 168.

Ogni Tosata è composta di più qualità di lana, che si ha cura di scegliere e separare secondo gli usi diversi, ai quali sono adeguate.

Colono, che fanno il traffico delle lane in Francia, cavano per lo più da ogni Tosata tre sorte di lana: 1. la *vera lana*, che è quella del dorso, e del collo; 2. la *lana delle code*, o delle cosce; e 3. *quella del petto*, di sotto il ventre, e delle altre parti del corpo.

Quella, che dicesi *Crotone*, o *Crotino*, potrebbe formarne come una 4. specie; ma è così trista, che non valutasi quasi per nulla. La sua denominazione viene da *crosta* ed efcrementi di montoni, che vi si sono attaccati, e che la guastano per siffatto modo, che non è che lo scarto della lana.

Per cavare dalle Tosature maggior
Tom. III.

copia di lana fina; si è pensato a separare il cuore delle lane della seconda, e della terza qualità, cioè la lana, che è nel centro di ciascun fiocco della tosatura. Sarebbe desiderabile, che si potesse impedire una tale separazione del cuor delle lane, che è sommamente pernicioso, e abusivo. Tutto quello che è ingiallito, lacerato, e alterato, è posto fra gli scarti, e s'impiega in alcuni panni affai grossolani.

Gli Spagnuoli fanno a un di presso la stessa scelta che i Francesi; e chiamano queste 3. qualità di lana la *Prima*, la *Seconda*, e la *Terza* con questa differenza, che in Spagna queste 3. sorte di lana non si vendono se non insieme, per non aver residui cattivi; e i Francesi le vendono, e le comprano separate, secondo l'uso, che ne vogliono fare, e le Manifatture nelle quali le vogliono impiegare. La *Prima* di Sigmora è senza contrasto la migliore di tutte.

La *Mena*, o *Madre lana* è pur di due sorte, che distinguonsi per i nomi di *Lana fina*, e *mezzana*, po di lana alta, e di lana bassa, e questo, secondo che le tosature son corte, e fine, lunghe, o grossolane.

La lana, prima di poter esser messa in opera, passa per molte mani. Dopo, che è stata tosata, si lava, quindi si fa asciugare: poscia è scelta e battuta: dipoi vi si mette l'olio; e quando è stata cardata e filata, si lavora; o sul telajo, o coi ferretti.

I castrati non riescono, come i grandi Armenti, nei grassi pascoli. La soverchia copia dell'erbe, che mal digeriscono, cagiona ai medesimi malattie mortali. Il fango, e l'umido dei terreni forti gli marcisce: amano per lo contrario i paesi aridi: la lor sanità vi è più uguale.

Il rimo, il serpillio, lo spigo, e cento altre erbe odorifere, danno un sapore più perfetto alla loro carne. La lana di queste gregge è sempre più netta, più fina, e di migliore spaccio.

Da un calcolo ripetuto più fiate in diversi paesi, si rileva in guisa molto

uniforme, che il profuro d'una pecora è d'uno scudo l'anno, e può anche di tempo in tempo ascendere a qualche cosa di più. Questo profuro è principalmente fondato sopra la tostatura della lana, che si fa ogn'anno nel mese di Maggio, quando non si può più temere del freddo.

In Europa il traffico delle lane è considerabilissimo, e la Francia nelle sue Manifatture ne consuma copia tale, che ad onta dell'abbondanza, che regna nelle Provincie Franzesi, è forzata a ricorrere ai suoi vicini, e di cavarne molte dai paesi forestieri.

Le lane Franzesi vengono per lo più, e in maggior copia dalla Linguadoca, dal Berry, dalla Normandia, e dalla Borgogna. La Piccardia, la Sciampagna, e altre Provincie di Francia ne somministrano, ma di qualità inferiore, ed in minor copia.

Le lane forestiere si fanno venire di Spagna, di Portogallo, d'Inghilterra, di Scozia, d'Irlanda, e d'Olanda. Ne viene anche dal Levante per Matilia, che si ritraggono da Costantinopoli, da Smirne, da Alessandria, da Aleppo, di Cipro, dalla Morcia, e di Barberia: queste ultime son poco stimate. Smirne, e Costantinopoli somministrano le più perfette lane Levantine.

Oltre i luoghi, onde si cavano le lane, delle quali si è qui sopra parlato, i Franzesi, massime i Provenzali, ne portano quantità grandissima dall'Isola di Candia. Queste lane, come tutte le altre, che vengono dalla Grecia, e dall'Isola dell'Arcipelago, sono d'altissima mediocre qualità, nè possono servire che per panni grossolani, o per cimozze di panni fini: fanno esse anche materasse da letto, ec.

LANE DI FRANCIA.

Le lane di Francia si vendono d'ordinario dai Fattori, e dai Contadini in tostate, o come dicono i Bassi Normanni *in sego*, cioè, senz'essere state lavate, e sgrassate. In alcuni altri luoghi queste sorte di lane grasse diconsi *lane giudice*.

Quei, che le comprano così di pri-

ma mano col loro grasso, fanno le lane lavate per poi farne la scelta, e per venderle in tostate, senz'altro apparecchio, che d'averle lavate. Quando le lane sono state scelte, allora non si vendono, se non a peso.

I bravi Fabbrikatori credono, che vi sia vantaggio maggiore nel comprar le lane scelte, che in tostate; mentre i Mercanti sogliono confonderle avveggendo al di sopra le più fine, e prendendo nel mezzo le inferiori.

Le lane migliori di Francia sono quelle della Normandia Bassa, e fra l'altre quelle di Valogna: quelle del Cotantino son quasi stimate ugualmente, tuttochè d'inferior qualità: ma quelle dei contorni del Pont-Audemer, Città situata fra Rouen, e Caen, non son paragonabili nè all'une, nè all'altre, sendo sommamente grossolane, e perciò non se ne fabbricano che cappotti di Lizieux, e di Bernai, o farae di Falaise, che sono panni ordinatissimi, dove le lane di Valogna, o di Cotanza, s'impiegano in panni di Valogna di Cherbourg, di Vire, e in rasce di St. Lô, e di Caen, tutti panni fini.

Le lane di Berry entrano pure nella fabbrica dei panni di Valogna, e di Vire; ed anche in queste lane, si fanno i panni, che diconsi di Berry, di pari che i droghetti d'Amboise, mescolandovi un poco di lana di Spagna.

Il Contado di Caux somministra lane buone per gli spinati, e panni da Zoccolante, e singolarmente per i panni d'Ussau: fanno esse anche panni di Bolbec, e farge di Efcamp.

Per le lane di Sciampagna, oltre alcune scelate, e coperte, che se ne fanno, non servono che per orditi delle piccole merci da Rheims, e d'Amiens.

Le lane per i tappeti si filano in Abbeville, ed in quei contorni, o in Rozieres vicino a Amiens. Si vendono a peso in mazzi di 3. libbre, e per lo più son tinte in Parigi dai Tintori da filo, da lana, e da seta. I Filatori di Rozieres ve le portano con equal piacere che ad Abbeville, onde si ritrae la maggior parte di quelle, delle quali fanno i

spe

spedizioni in Germania, nella Polonia, e al Nord.

I Negozianti di Lione ne fanno anche un traffico considerabile in Savoia, e in Italia.

Queste lane d'Abbeville sono di due sorte. Le belle, che diconsi *Auxy*, e le comuni, che chiamansi *Frontiere*: quelle, che si scelgono per far le più belle calae a telajo, o co' setoletti, chiamansi *lane scelte*.

Queste sorte di lane si cavano da Bagnon, e suoi contorni, e sono più simili a' lunghi pelli, che a vere Torsature, di cui fanno de' cimozze de' panni, e principalmente dei neri, mescolando-
Vi del pelo di struzzo, o di cammello.

Il Decreto del Consiglio del 9. Maggio 1699. e del 1. Giugno, che espone il Regolamento pel traffico delle lane di Francia, è uno dei più rilevanti, e de' più necessari, che siano stati fatti per questa materia.

Le lane d'Inghilterra son tenute generalmente per più asciette di quelle di Francia, ma quelle di Francia sono meno lunghe, e meno forti. Si potrebbero rendere uguali, ed anche forse migliori, se in Francia si viderasse, che le torsature delle lane si facessero innanzi tempo. La lana giunta alla sua maturità, rende un quarto di più in panno, conserva per se stessa un lustro, che l'apparecchio non le dà, che imperfettamente, e corrisponde meglio alla torsatura, alla tinta, agli apparecchi, &c. *Giorn. del Commercio 1760. Luglio p. 168.*

Memoria intorno alle lane, &c.

Il Duca di Chaulnes Governatore di Piccardia, e d'Artois, avendo mandato all'Accademia d'Amiens una Medaglia d'oro del valore di 600. lire, per premio a chi avesse meglio trattato le tre questioni, delle quali esso stesso aveva somministrato l'idea, cioè, 1. quali sieno le differenti qualità di lane adeguate alle Manifatture di Francia. 2. Se in Francia si potesse far di meno delle lane forestiere. 3. Come si potrebbe perfezionare la qualità, ed accrescere la

quantità delle lane di Francia. Questa è la Scrittura, che dalla Compagnia è stata giudicata degna del premio dell'anno 1754.

Ci limiteremo a prendere da questa Memoria le Rassegnazioni, le quali, benchè in origine fatte per la Francia, ci sembra poter essere applicabili alla Danimarca, e rendersi utili alle sue Fabbriche, ed ai cultori de' suoi terreni, secondo il *Mercantia Danese* del Febbrajo 1756. p. 263. La Memoria intiera leggesi nel *Giornale Economico*, Aprile e Maggio 1755.

Non vi è Manifattura, nella quale non si dia la preeminenza alla lana di Spagna, ed in secondo luogo a quella d'Inghilterra. La prima è morbida, setosa, fina, e slegata.

La bella lana d'Inghilterra è più lunga e più lustra, ma è alquanto meno fina, e meno morbida. La sua bianchezza, e il suo lustro naturale, la rendono più atta dell'altra a ricevere le belle tinte. Essa è la sola, che per la sua proprietà riceva perfettamente i colori di fuoco, le gradazioni più vivaci, ed una lucentissima bianchezza: la sua lunghezza la rende atta a formare gli orditi de' tappeti, e degli arazzi, che si fabbricano ai Gobelini.

La lana di Spagna entra nella fabbrica dei nostri panni più belli. La più bella è quella, che viene a dirittura dall'Escariale. S'impiega senza mistura con riserba nella bella Manifattura (dello scarlato) dei Gobelini, sotto la direzione del Sig. de Julienne, senza queste due sorte di lane, le belle Manifatture del Sig. Van Robes in Abbeville, e del Sig. Roussau e Pagnon in Sedan, non potrebbero sussistere.

Era facile a coloro, che vivevano prima del passato secolo far di meno di queste lane forestiere: oltre l'essere allora rare le Manifatture, il gusto di ben vestire non s'era per anche introdotto così universalmente: ma presentemente, che colui, che portava un abito di grossa tela, o d'un panno ordinario, sdegnava quello, che non è sovrano, d'Inghilterra, di Francia, o

d'Olanda, la questione è, se le nostre lane sieno suscettibili di miglioramento, e di perfezione, e se lo sieno a segno, che possiamo far di meno delle lane forestiere: e se quelle, che possiamo tofare presso di noi, bastar possano al bisogno delle nostre Manifatture?

Noi non ci fermeremo se non alla prima interrogazione, come più utile, e più urgente, lasciando al tempo avvenire la discussione delle altre due.

Siccome l'esperienza è una scorta più sicura d'un'opinione la meglio stabilita; l'Autorè esamina qual sistema abbiano preso gli Spagnuoli, e gl'Inglese, e quali mezzi abbiano messo in opera, per ridurre le loro lane allo stato di perfezione, in cui sono al presente.

Le lane di Spagna sono state lungo tempo in un totale discredito. Un gusto bizzarro vi faceva anteporre la lana nera alla bianca. Quel Regno ebbe alla perfine la sorte di tutti i paesi sottomessi dalle Armi Romane. Le Colonie v'introdussero l'amore dell'Agricoltura, e il gusto della fatica. *Marco Columella* ricco Gastaldo di Cadice, e Zio del famoso Scrittore di questo nome, prese delle misure per raccogliere delle lane più perfette.

Un giorno, che alcuni Mercanti d'Africa sbarcavano in Cadice dei becchi salvatici che dovevan servire agli spettacoli, fu colpito dalla bianchezza e lustro della lor lana. Sul fatto determinò di provare, se fosse possibile l'addomesticare queste bestie, e di stabilirne la razza nelle vicinanze di Cadice. La sua idea riuscì, e per profittare delle congiunture, accoppiò alcuni montoni Africani con delle pecore comuni, e i montoni, che ne uscirono, avevano colla delicatezza della madre la bianchezza, e la qualità della lana del padre.

Non si vede, che un tale stabilimento abbia avuto riuscita, ed è anche da presumersi, che non ne avesse: da tale epoca sono scorsi altre 12. secoli, nei

quali non si vede, che alcuno si sia preso la briga di rinnovare somigliante esperienza.

Don Pedro IV. Re di Castiglia fu il primo dopo *Columella*, che tentasse di perfezionare le lane di Spagna. Profitò delle buone disposizioni d'un Principe Moro, e ottenne da esso la permissione di trasportare di Barberia in Spagna un dato numero di montoni, e di pecore della specie più bella. Così la Castiglia acquistò nel Secolo XIV. un genere di ricchezza, che prima era ignoto. Circa due secoli dopo il *Ximenes* profitò pure d'alcuni vantaggi riportati sulle spiagge di Barberia, per trasportarne dei montoni della specie più bella. Gli stabilì nei territorj di Sigovia, ove presentemente cresce la lana più bella, che abbia la Spagna.

Questi eventi diedero dell'ammirazione alla maggior parte delle Nazioni Europee, ma risvegliarono l'emulazione degl'Inglese, le cui lane erano molto inferiori a quelle di Castiglia.

La lana comune d'Inghilterra, quella dell'antica razza, non dà un'alta idea della specie, che la produce.

Il Re *Eduardo IV.* di pari al coper to dell'invidia, che appassionato per l'avanzamento del commercio, e pel ben essere de' suoi popoli, rese in guisa solenne alla superiorità e talento dei Castigliani la giustizia, che meritavano. Da principio trattò col Re di Castiglia pel canale di Margherita di Borgogna, per ottenere la permissione di levare da' suoi Stati un numero limitato di montoni per farne razza in Inghilterra: quindi spedì un' Ambasciata straordinaria per lo stesso fine.

Permise il Re di Castiglia l'estrazione di 3000. bestie bianche, e questi animali riuscirono a maraviglia in Inghilterra, e vi si moltiplicarono in breve tempo, mediante le cure, che vi si impiegarono per allevare e conservare questa preziosa razza. Ecco in qual modo si ope-

* *Enrico VIII.* fece un simil trattato col Sovrano, che regnava nel suo tempo in Castiglia. Dipoi la Regina *Elisabetta*, chiamò a se i Lanajoli Fiamminghi, che misero in voga i panni lani in Inghilterra.

si operò. Si stabilì una Commissione per presedere alla conservazione, e propagazione di questa specie. Questa Commissione, che tuttora sussiste, fu composta di persone intelligenti, e d'esatta probità.

Il comparto delle bestie nuovamente giunte di Castiglia; fu loro assegnato, e la riuscita giustificò l'aspettativa del Sovrano, che in essi aveva la sua fiducia.

Da principio spedirono due di queste pecore Castigliane con un montone della stessa razza, in cadauna delle Parrocchie, il cui clima, ed i cui pascoli gli parvero propri per quelle bestie. Si fecero a un tempo stesso severe proibizioni d'uccidere o castrare alcuno di questi animali pel tratto di 7. anni. La custodia di queste 3. bestie sulconfidarsi a un di presso come quella dei nostri cavalli da monta a un Gentiluomo, o al principal Contadino del Cantone, unendo a tal cura un'elezione di taglia, di milizia, e di qualunque gravanza onorifica, o utile.

Per ritrarre dalle congiunture tutto il vantaggio possibile si fecero cuoprire dai montoni Spagnuoli le pecore comuni: gli agnelli provenienti da questa copula avevano un terzo meno della forza, e della fecondità del padre.

La Spagna, e l'Inghilterra hanno il vantaggio, che il clima, i pascoli, e l'acqua; s'addicono moltissimo alle bestie da lana. Gli Inglese hanno il lodevole costume di seminar della segale salvatica in quelle terre, che non son buone per altri prodotti. Quest'erba più delicata di quella dei prati ordinari è un alimento squisito per le pecore, ec. Ella è l'alimento ordinario della seconda specie a cui l'Autore dà il nome di *hardi Spagnuoli*. Le rape, che per risparmiare il fieno vi sono introdotte, si riservano per la sola razza antica, che si è perpetuata in Inghilterra colle altre due. L'erbe fine e succolente, che trovansi sopra le colliere, e nei terreni, s'addicono ai montoni della prima specie, o sia Razza Spagnola.

Stima l'Autore, che la Francia situa-

ta fra la Spagna e l'Inghilterra produrrebbe lane ugualmente belle, che quelle dei due Regni, qualor volesse badare ai modi di migliorarle. Il Collett aveva formato il disegno di trasportare in Francia dei montoni d'Inghilterra, per stabilirvene e perpetuarvene la razza. Si prometteva egli che con isceglie a queste bestie pascoli, e clima analoghi a quei della loro isola, vi riuscirebbero facilmente. Il progetto era sensato: ma vi si opposero tante difficoltà, o si mostrò tanta lentezza nell'eseguirlo, che convenne abbandonarlo. Tuttavia ciò, che allora si rappresentava come impossibile, si praticò in progresso nella parte Occidentale della Contea di Nordfolk in Inghilterra, in cui la maggior parte dei Fattori per lungo tempo limitarono la loro coltivazione a nutrire delle pecore, delle quali vendevano gli agnelli per far razza. L'esempio degli stessi Inglese, che avevano bavato dalla Castiglia la specie scelta delle loro bestie sanifere, era anche un potente motivo d'imitargli, o almeno di tentare le stesse strade. Ne seguì tutto l'opposto. Si fecero nascere tante difficoltà, si formarono tante obiezioni, che questo ragionevol progetto venne considerato insequibile. Qual probabilità, dicevasi, che animali sì delicati possano far razza, ed anche sussistere in un paese di stagioni sì disuguali? Che differenza nei pascoli?

La questione dipende dal sapere: se l'espediente di trasportare una quantità di pecore forestiere per far razza, sia riuscita a quei, che l'hanno tentato.

2. Se vi è alcun probabile indizio, che lo stesso tentativo prometta a noi la stessa riuscita.

Aggiungiamo agli Spagnuoli, e agli Inglese l'esempio degli Olandesi. Questi trasportando dall'Indie in Olanda certo numero di queste bestie, hanno creato presso di loro, e nei cantoni vicini una nuova razza di pecore, denominata di poi *Flandrina*, e che mesce a meraviglia si in Flandra, che nella Piccardia, ec.

Terminiamo questo estratto con due riflessi.

riflessioni, delle quali lasciamo l'applicazione ai nostri Lettori. Che cosa rendono, dice l'Autore, le pecore d'Inghilterra, tanto superiori alle nostre? E che quest'Isola bagnarla, per ogni dove dal mare, gode un'aria diversissima da quella che proviamo nel Continente. L'aria, e i pascoli impregnati di vapori salini, che i venti vi carreggiano continuo da qualunque banda essi soffino, fanno passare ai polmoni, e al sangue delle bestie bianche un'acido benefico.

Sarebbe un patente peccare contro le repole della prudenza economica, il trasportare, a cagion d'esempio, in Piccardia, o nei Cantoni situati a Tramontana, bestie d'Inghilterra. Sono più delicate di quelle di Spagna, e vogliono gran cura nella scelta dei pascoli. Si può anche vedere una Memoria intorno ai mezzi de bonificare le lane nelle Province di Francia, nel Giornale Econ. 1754. Agosto p. 68. di pari che un'altra sopra le bestie da lana, e il modo di governarle in molti paesi, nel medesimo Giornale 1759. p. 301. e 256. Vedi l'Articolo PECORA.

LANE DI SPAGNA.

Le lane, che si cavano di Spagna, vengono principalmente dai R. di Castiglia, d'Aragona, e di Navarra: si denominano, o dalle loro qualità, o dai luoghi, onde si spediscono. Quelle di Castiglia, e d'Aragona vengono per lo più da Bilbao Capitale della Biscaglia due leghe distanti dal mare. La vicinanza di Spacusa per l'Aragona, e quella di Sigovia per la Castiglia vecchia somministrano le lane Spagnole più stimate. "Fra le più fine di questi due Regni vi si distingue ancora la Pila dei Cerrosini, la Pila dei Gesuiti, quelle che diconsi la Grilla, la soprafina Sigovia, la Soprafina Villa Castin.

Generalmente le lane più fine diconsi di Prima, aggiungendosi il luogo, on-

de vengono; e dicei Prima Sigovia, per dire la più bella lana, che esce da questa Città, quella che segue dicei Seconda aggiungendosi il nome d'alcun luogo di Spagna, come Seconda Sigovia, &c. Questa seconda specie di lana denominasi alcuna volta semplicemente Sigoviana. La terza lana dicei Terza, e si distingue pure con un' aggiunto, come Terza Sigovia.

La Prima, massime quella di Sigovia, e di Villa-Castin, s'adopra per lo più per panni ratine, e simili drappi più fini all'Inglese, e all'Olandese. La Sigoviana serve per panni d'Elbeuf, o altri di simile qualità, e la Terza entra solo nei panni più ordinari, come in quei di Rouen, e d'Arras.

Le lane Mezzane si cavano di Barcellona; e quantunque il Rossiglione sia da lungo tempo stato distaccato dalla Monarchia Spagnola, le lane di colà conservano sempre il nome di lane di Spagna.

Ve ne è di 3. sorte, il Fioretto, che è la prima, o più fina di questa Provincia, la seconda che è quella, che ne vien dopo, e il Migo, che è l'inferiore, e di cui quei di Linguadoca hanno preso probabilmente il loro Migo.

Gli altri nomi delle lane Spagnole, o riputate tali sono, l'Albarazin, la Soria Sigoviana, o de los Rios, la Soria commune, le Casseres, o piccola Sigovia, la Segevosa Sigoviana, la Segevosa di Molines, i Fiorettoni di Sigovia, e i Fiorettoni comuni di Navarra, e d'Aragona, i Cabesas dell'Estremadura, e i piccioli Campi di Siviglia, e di Malaga.

Oltre i panni di diverse sorte, de' quali innanzi parlammo, nella cui fabbrica s'impiegano le lane di Spagna, servono per fare i panni bassi, camiciocci, calotte, ed altri lavori da berrettajo finissimi.

Diconsi Fiorettoni le lane che vengono di Navarra.

Gli agnellini sono le lane, o tosate.

* Vedi Teor. & Prat. del Commercio d'Ustariz. 8. 1743. Cap. C. ove si fa vedere quanti vantaggi vi starebbe la Spagna stabilendo Manufacture di panni nei luoghi, ne quali ella raccoglie le più belle lane.

re degli agnellotti, che non sono nè sì lunghe, nè sì di torpo come quelle dei montoni. Tanti sono i diversi agnellotti, quante le sorte di *lana*. Le *lana* di Castiglia, e le Abbazie di spediscono a Rouen, in Olanda, e in Inghilterra.

I Campi, e le *lana* nere di Siracusa, passano alla Roccella per le Manifatture del Poitou.

I Fioirettoni vanno in Bretagna, o alla Roccella.

Oli agnellotti per tutto, e singolarmente in Bretagna.

Vi sono 9. modi diversi di comprare le *lana* a Madrid, cioè:

1. Tali quali son, tosta per farle lavare e sceglier da te Reff.

2. Lavate e scelte a peso, e secondo l'uso di Bilbao, e portate colla.

3. Similmente lavate e scelte, ma comprate sul luogo, pre sono ilate *Lana*, e per farle portare a Bilbao, o a Bajona.

4. A un prezzo fisso, cioè, al prezzo, di cui vorrete che compra, e chi vende nel tempo che ne fanno il contratto.

5. Finalmente a condizione, ritenendoli preventivamente tutta la *lana* d'una balla con impegno di pagarla sul piede, in cui si venderanno le balle della stessa qualità. Questo ultimo modo di comprar le *lana* è il meno vantaggioso, e rade volte il compratore vi trova il suo conto.

Scelta delle *lana*.

Per questa espressione s'intende la separazione, o assortimento, che si fa d'una pila di *lana*, cioè, la scelta che se ne fa, dopo che sono state lavate, dividendole in *lana* fine, in *lana* mezzana, e in *lana* inferiori, badando soprattutto di non mescolarvi *lana* agnelline.

Questo assortimento è sempre di tre sorte, che diconsi *Prima*, *Seconda*, e *Terza*; e per maggior facilità si segna ogni balla con una lettera majuscola dell'Alfabeto, diutante la specie di *ana*, che racchiude.

Perchè la separazione sia fatta a dovere, bisogna, che sopra 15. balle di *lana*, ve ne sieno 12. segnate P. cioè *prima*; due segnate F. cioè *fine*; o *seconda*; e una segnata T. cioè *terza*.

Belle Pile di *lana*.

Diconsi pile, de Mucchi di *lana* formati della *prima*, che si tolgono a misura, che si levano di sotto all'animale.

Fanno d'ordinario tanti mucchi, quanta diverse sorte di *lana* vi sono: così vi sono mucchi di *Sigoviane*, di *Soria*, di *Leonese*, di *Albano*, e così delle altre.

Convien però osservare, che caduna di queste sorte de *lana* è composta di diverse pile, tube, che ogni privato si lesse a parte: e così, per esempio, vi saranno 40. o 50. pile, o mucchi di *Sigoviane Leonese*, se vi sieno altrettanti Privati, che trafficino di tal *lana*.

Altra osservazione da farsi si è, che fra i mucchi d'una stessa sorta, ve ne sono alcune migliori d'altre, come sono nei mucchi delle *Sigoviane Leonese* quelle dell'Escoriale, e poi i mucchi di *Mowden*, e d'*Orloga*, come diremo in altro luogo di questa Memoria.

Il Compratore è quello, che desaver cognizione dei mucchi migliori, tutte quelle d'una sorte stessa vendendosi quasi al prezzo medesimo, per qualunque differenza vi sia per altro nella qualità, e nella bontà.

Le varie sorte di *lana* hanno generalmente un prezzo diverso, perchè la qualità dell'una è diversa da quella delle altre; di modo che, per esempio, le *Sigoviane Leonese* sono più care delle *Soria*, sendo le prime le più fine, che si cavino dalla Spagna. Diconsi *Leonese*, per distinguerle dalle semplici *Sigoviane*, e perchè si cavano da montoni, che vanno a pascolare nei monti di Leona, ove i pascoli sono eccellenti.

Secondo una Memoria di Bilbao del 1760. Le belle *Sigoviane Leonese* sopra, fine vagliono circa 1100. Reali di plata.

ta correnti ogni 200. libbre : si cambiano d'ordinario con merluzzi della nuova Inghilterra, e di Terra Nova, e con panni-lani d'Inghilterra. Si pagano 10. lane $\frac{1}{2}$ moneta costante, $\frac{1}{2}$ in capo a tre mesi, e $\frac{1}{2}$ in capo a sei mesi. Le lane, che s'addicono meglio per Londra son quelle, che chiamansi *Panlar*, che si vendono per le più belle delle quali abbiamo parlato. Vi sonò anche delle Sigoviane, che sono meno care di 100. reali di piatta correnti delle *Suppele*, che si vendono bene a Londra, quando son ben lavate, e che hanno un color di rosa.

Oltre le lane, delle quali si è qui sopra ragionato si possono avere per Cadice, e Bajona le appresso lane.

D'Offuna a 35. reali di vèglione la roba nel 1756.

Cassere superiori a 35. detti.

Bramanti di Sigovia a 60. detti.

Cavefa de buey, o testa di buè a 55. detti.

D'Andaluzia, a 35. detti.

Lane di Valenza, o d'Aragona, o grande Albarezin a 30. soldi la libbra in Bajona.

Dette di Gandia, o picciolo Albarezin a 46. a 47. detti.

Soria Campo a 55. in 36. detti.

Molines, a 52. detti.

Della Pila, o Mucchio dell'Escuriale.

Nel principio di questa Memoria abbiamo promesso di dire una parola di questa pila, che gli Spagnuoli antepongono a tutte le lane, che i Forestieri possono ritrarre dalla Spagna.

L'Escuriale è a un tempo stesso uno dei più superbi Palagi del Rè di Spagna, e uno dei più magnifici Monasterj di quel Regno.

I Geronimini vi furono stabiliti da Filippo II. che ne fu il Fondatore, ed essi sono i proprietari di questa famosa Pila, che dà loro un'annua rendita d'oltre 40000. piastre.

Questa pila è d'ordinario composta di 350. in 360. balle di lane, compre-
sevi però quelle, che si chiamano *Ag-*

gregate, cioè, d'alcuni inoghi circconvicini, che dipendono dal Monastero.

E' vero che le lane, che vengono dagli Aggregati non son così buone, come quelle, che vengono dallo stesso Escuriale: ma i buoni Frati soglion venderle tutto sullo stesso piede, lo che fanno pure coloro, che le comprano di prima mano; benchè i nuovi Mercanti, che le hanno di sola seconda mano, e che non fanno tale particolarità, si lagnano per lo più della disuguaglianza delle lane: al che gli altri non badano, mentre il numero degli Aggregati non è considerabile.

La pila dell'Escuriale non si vende mai a minuto, ma i Frati hanno d'ordinario un ricco, e accreditato Mercante, che la caparra, e la compra tutta, non a un prezzo fatto, ma a un prezzo di mezzo, fra il più alto, e il più basso, al quale si vendono le altre migliori pile del paese. Per esempio, se gli altri Proprietari hanno venduto le loro migliori lane dai 60. ai 66. reali, i Frati vendono la loro 65. ma fino al tempo della vendita, cioè fino al Luglio, o l'Agosto, il Compratore dà loro tutte le anticipazioni, delle quali abbisognano, che dibatte poi sul prezzo della pila, quando siffa con essi il conto.

Le pile, che più s'avvicinano a quelle dell'Escuriale, sono quelle di Munos, di Mondejos, d'Orlegia, di Torre, e di Paular.

Si possono trovare in Madrid 1000. e 1200. balle di lane di questa qualità.

LANE DI PORTOGALLO.

Le lane di Portogallo non sono gran fatto differenti da quelle di Spagna, e d'ordinario passano per lane di Sigovia. I panni, ne quali sono impiegate sole, sono stoffissimi, e morbidiissimi; ma di rado i Fabbrikatori le impiegano sole, a motivo della natura di queste lane, che solano sulla lunghezza, e non sulla larghezza, lo che fa, che i panni escono dalla Gualchieta cortissimi,
che

che è una perdita significante pel Mercante.

LANE D'OLANDA.

Vengono d'Olanda due sorte di *Lane*, quelle del paese, e quelle, che gli Olandesi ritraggono di Germania, dalla Pomerania, di Danzica, dalla Prussia, di Brunsvic, di Paderbon, ec. Fanno per lo più pettinare, e filare in Fiandra, e s'adopra per la maggior parte per far delle finissime calze a telaio. Se ne fanno anche entrare nella fabbricare dei migliori panni.

LANE DI INGHILTERRA, DI SCOZIA, E D'IRLANDA.

Gli Inglese sono sempre stati molto gelosi delle loro *lane*; ma la lor gelosia si è tanto accresciuta dalla metà del Secolo XVII. che vi è pena la vita a farne traffico coi Forestieri.

Benche le *lane* di Scozia, e d'Irlanda passino per *lane* d'Inghilterra, queste però son migliori delle altre due per la bontà, e per la finezza. Certuni però stiman più belle le Irlandesi.

Le bestie, che portano queste preziose tostate, sono in qualche modo di due specie; altre sono robuste e grandi, altre delicate, e piccole. Queste seconde, che danno la *lane* più fina, si riconoscono dall'averle pendente fino sul loro naso.

I pascoli, che sono eccellenti, e l'erba fina, e corta, detta s'alimentano queste bestie, e che abbonda in tutte le stagioni, non contribuiscono poco alla finezza della loro *lane*; ma non si dubita, che più di tutto vi contribuisca il comodo, che le gregge hanno di pascerle quest'erba tutto l'anno, senz'esser obbligati a serrarle nelle stalle nell'Inverno; qualora non sia in estremo rigido; oltre di che non v'essendo in Inghilterra Lupi, vi vivon sicure ad ogn ora, e in ogni tempo.

L'esattezza e le cautele del Ministero logiese per impedir l'uscita delle *lane*, fanno vedere, che son più

care presso i loro vicini; ma non son vevoli ad abolirne affatto il traffico, poichè gli stessi Inglese servono delle più lunghe notti del verno, per farle uscire della loro Isola, ed antepongono un guadagno considerabile, e certo alla morte, che considerano come incerta.

La più bella *lane* Inglese viene di Cantorbery. Si prende senz'esser pettinata, o pettinata, cioè, in grado d'esser filata. Di questa *lane* faffi in Inghilterra il panno più bello, e il più durevole, che possa vedersi. Se ne fa uso anche in Francia nella fabbrica dei panni più belli, e d'altri drappi più fini di *lane*; e gli Antichi hanno per sì fatto modo imitato quei d'Inghilterra, che vi si sono ingannati gli stessi Inglese; e che la sola prevenzione comune in tutti i popoli per la roba forestiera, può fare anteporre le fabbriche estere a quelle del Regno.

La *lane* migliore è quella di Lampster nella Provincia d'Hereford, di Cotsworld, in Gloucestershire, e dell'Isola di Wight nell'Hampshire. Ell'è così fina, che sapotene drappi, che s'avvicinano alla seta, e il Paese ne produce copia sì prodigiosa, che oltre il consumo, che se ne fa nell'Isola Britannica, si spaccia quantità incredibile di panni Inglese nei Paesi forestieri. *Stato della G. B. Tom. I. p. 28.*

Si consumano pure molte *lane* Inglese per gli Arazzi d'alto, e di basso, sticio, coi ferretti, e per i canovacci, massime per i bianchi, e per i colori di fuoco; e queste *lane* son quelle, che chiamansi *lane dei Gobellini*, perchè vi son tinte da quei bravi Tintori, che da più d'un mezzo secolo vi si sono stabiliti, e si son resi così famosi per le loro mirabili tinte, che non cedono a quelle d'Olanda.

Altro consumo considerabile delle *lane* Inglese si fa in calze a telaio, che diconsi calze di turacciolo dal nome di queste sorte di *lane*, che portansi in Francia piegate, e attorcigliate in forma di specie di turaccioli, molto simili a quei di paglia, di cui si fa uso per

C

firo-

istropicciare i cavalli per asciugargli loro il sudore. Questa lana è lunghissima, e finissima. Vien d'Inghilterra pettinata.

Quanto alle lane di Scozia, e d'Irlanda, sendo quasi simili a quelle d'Inghilterra, son destinate a un di presso agli usi stessi, fuorchè sendo meno fine, e più ordinarie, i panni, che se ne fabbricano, non sono così stimati, nè di spaccio così buono. La maggior parte di queste lane si ritraggono tutte pettinate, e si filano d'ordinario in Piccardia.

Vedi la Memoria sopra le anzidette lane; e le Considerazioni intorno al Commercio; e alla Navigazione della Gran Bertagna di Gio: Geo 12. capp. 28. e 29. e il Mercurio Danese Dicembre 1760. pag. 68.

LANE DI GERMANIA, DEL NORT, E DI LORENA.

Oltre tutte le varie lane, di cui abbiamo parlato, e che sono le più fine, e le migliori, che i paesi forestieri somministrano alla Francia, se ne trova anche gran copia di Germania, e del Nort, le quali, benchè di qualità inferiore, s'adopra con riuscita in molti drappi, ed in altri lavori.

Si denominano d'ordinario dai luoghi, da quali vengono, come lane di Rostock, di Grip-Swalde, di Siralsund, d'Anklam, di Stettin, di Thorn, di Danzica, ec. Non lasciano talora d'aver dei nomi loro propri, ma vi s'aggiunge sempre quello dei Regni, Stati, o Città, dalle quali si spediscono, come Blette del Reno, Lana estiva di Polonia, lana di Bruyere del Reno, di Wismar: Plura di Mulahusen, di Wismar, del Reno, Fina grigia, Cisto, ec.

Quelle di Rostock, o di Meclemburgo son buone per panni da uniforme.

Si fa anche gran traffico delle lane di Lorena, ove se ne raccoglie in copia, per la quantità straordinaria di pecore, e di castrati, che vi si alimentano. La porzione migliore di queste

lane si spedisce a Liegi, e in Sciamagna.

LANE DEL LEVANTE, E DI BARBERIA.

Abbiamo anche delle lane del Levante, come le pelate fine, e comuni, le Tresquille, le Bastarde, le Ipiola, e l'Estain di Costantinopoli, le lane sudice d'Aleppo, d'Alessandria, e di Cipro: le Bastarde nere d'Aleppo, le lane di Caprone nere di Smirne, e di Persia; i Caproni rossi, e bianchi, fini, e comuni di Smirne, di Satalia e finalmente i Metellini, e le lane della Morea.

Si contano anche le Borse fra le lane, cioè, quello che cade sulla cresta, quando si batte la lana; ma sono di qualità così trista, che non possono servire, che per panni ordinarissimi, come schiavine, e somiglianti.

La lana è una delle principali merci, che caviemo dalle Scale del Levante. La più stimata è quella di *Jurak*, perchè le gregge sendo le sue sole ricchezze, quei popoli ne hanno una cura particolare, e procurano alle medesime i pascoli migliori.

Si distingue la lana in tresquilla, pelata, e bastarda. La tresquilla, o suda, è quella, che è tosta sullo stesso animale; la seconda è quella, che si stacca dalla pelle dell'animale morto; e la terza è quella, che casca spontaneamente dall'animale vivo.

La seconda divisione della lana è bianca e nera. Distingoussi facilmente le prime tre qualità: la tresquilla è la più fina; i fibocchi son grossi: la pelata è per lo più impregnata della calcina, che s'adopra per separarla dalla pelle: la bastarda è grossolana, sporca, e colla sola vista si distingue dalle altre.

Quanto alla bianca, e alla nera, vi è fra essa la differenza del bianco al nero. La bianca è molto più fina, e più cara.

La lana nel Magazzino perde, scema di peso, muta colore, ingiallisce, e diviene untuosa: per tal ragione la più

più recente si stima più. Si può far
frede sulla lana, mescolando la bastar-
da coll'altre qualità. Quando s'imbar-
ca vuol essere asciutissima. Se dopo d'
averla lavata, non si procura di farla
asciugare a dovere prima d'imbarcarla,
può introdursi il fuoco, e correr ri-
schio d'abbruggiare il bastimento.

La trefquilla, e la pelata sono le
qualità di *lana*, che i nostri Intenden-
ti comprano, e spediscono a Marsilia

con un ottava, o decima parte di *lana*
nera, secondo il trattato che fanno con
gli Ebrei, o coi Turchi, dai quali le
comprano. *Osservazioni sopra varj rami*
di Commercio, e di Navigazione 8. 1758.
p. 205.

Le *lane* Barbaresche che vengono di
Nassa, di Tunisi, di Saffi, di S. Cro-
ce, d'Algeri, ec. che si possono ave-
re da Livorno: cioè:

Di Nassa il quintale di 100. Lib.	— — —	Piafre 5. $\frac{1}{2}$.
Di Tunisi — — —	— — —	8. a 8. $\frac{1}{2}$.
Detto pelate e lavate, il quintale di Lib. 100.	— — —	6. a 9.
Di Saffi e S. Croce il quintale di Lib. 100.	— — —	10. $\frac{1}{2}$.
D'Algeri detto — — —	— — —	9. $\frac{1}{2}$.

Le *lane* di Barberia son sudice, fine,
e ordinarie, pelate.

L'abbigliamento delle prime costa 3.
once per le 100. libbre, e delle altre
16. e le scelce 3. once. Le *lane* si ca-

ricano in natte solamente.

Adunque il Levante, e la Barberia
continuano a somministrar *lane* in Eu-
ropa.

L'ANE D'ITALIA.

Dalla Romagna il quintale di 100. libbre vale a Lione — 18. in 22. piafre.
Detto di 160. — — — 14. in 15. —

LANE DI SVEZIA.

La Svezia, ad onta del rigido suo
clima, è giunta, non solo ad alimen-
tare ed allevare le pecore Inglesi, e
Spagnole, ma anche a perfezionar la
razza delle pecore Svezze coll'intro-
durre pecore forestiere. *Giorn. di Com-
mercio* Luglio 1760. p. 179. Vede anche
l'Istruzione sopra le bestie da lana, di
cui parliamo sotto l'Articolo PECORE.
Tuttavia si fa vedere nel *Giornale Eco-
nomico* Maggio 1755. pag. 97. che i
montoni di Svezia non vagliono per
gran tratto di via quei d'Inghilterra.

LANA D'AGNELLETTI.

Finalmente vengono degli agnellini,
o *lane* provenienti da agnelli da tutti
i luoghi, sì del Regno, che de' paesi
forestieri, di cui parliamo nel presente
Articolo.

Gli Agnellini, che vengono di Spa-
gna, si distinguono colle appresso deno-
minazioni: *Lana* d'agnellini lavata di
Sigovia, Soria, Sigovia, Sigovia non
lavata, Soria di Molina, di Castiglia,
d'Albarasin, e di Navarra. Si ritrag-
gono da Bilbao. Vedi qui sotto il lo-
ro prezzo.

Le altre si denominano da' luoghi,
onde si cavano, come agnellini di Po-
lonia, di Thorn, ec.

La *lana* d'agnellino è di pessima qua-
lità, e come tale è proibito l'impie-
garla nella fabbrica dei panni-lani, non
permertendosi che in quella dei cappelli.
Se ne ritrae anche dalla Jutlanda in
Danimarca a 14. in 16. soldi la lib-
bra, e di Stralsund nella Pomerania
Svezese.

COMMERIO DELLE LANE IN
AMSTERDAM

Prezzo delle lane in Amsterdam nel

1760. dal Gennaio all' Ottobre, averi
levanti subito tutte le qualità delle lane
di vari Paesi

Lane di Spagna a 24. M. rub. in banco

Leonela	la libbra	36. in 38. soldi.
Sigovia fina	_____	32. in 35. _____
— Ordinaria	_____	29. in 32. _____
Soria Sigoviana	_____	26. in 28. _____
Soria	_____	25. in 27. _____
Sequencia Sigoviana	_____	28. in 29. _____
Sequencia	_____	24. in 25. _____
Albarafina fina	_____	23. in 24. _____
— Ordinaria	_____	22. in 23. _____
Estremos, o Estremenia	_____	19. in 22. _____
Caravacca	_____	19. in 20. _____
Navarra	_____	13. in 14. 18. in 19. soldi.
Saragozza	_____	23. in 25. _____
Casseres	_____	24. in 25. _____
Cabeca de buéy, o Testa di bue	_____	22. in 24. _____
Estremadura	_____	21. in 23. _____
Andaluzia	_____	20. in 22. _____
Di Portogallo	_____	18. in 26. soldi.
Detta Peel	_____	11. in 13. _____

Lane d'agnellini m. rub. per cassa, o dan. corte.

Grafte di Leon	le 100. Libbre fiorini	70. in 80.
— Dette lavate	_____	100. in 110.
Sigovia fior. 65. in 75. dette lavate	_____	95. in 100.
Soria Sigovia 60. in 70. dette lavate	_____	90. in 95.
Soria — 50. in 60. dette lavate	_____	85. in 90.
— Ordinaria 45. in 50. dette	_____	75. in 80.
Portogallo — 35. in 40. dette	_____	85. in 100.

Lane di Germania a 15. M. R.

LANE di Pomerania	le 100. libbre fiorini	35. in 36.
— Di Thorn	_____	40. in 45.
— Di Montoni morti	_____	30. _____
Schor di Luneburgo, e di Brema	_____	_____
Agnellino di Polonia	la libbra soldi	12. in 16.
— Di Pomerania	_____	7. 1/2. — 9. 1/2.
— Di Thorn	_____	8. in 9.
— Di Germania	_____	8. _____

Per contante

Peelwol di Danzica	— le 100. libbre fior. —	34. in 35.
Detta di Germania	_____	30. _____

LANA di Caramania rossa d' Olanda la lib. soldi	43.	in 57.
— Detta bianca — — — — —	34.	in 46.
— DI Vigogna — — — — —	602.	in 90.
— Rossa d' Inghilterra — — — — —	50.	in 61.
— Bianca detta — — — — —	37.	in 51.
— DI Caffori tagliata grossa — fiorini —	17.	in 19.
— Detta magra — — — — —	17.	in 20.
— Detta bardata — — — — —	16.	in 25.
Pelo di Capra d' Aleppo — — — — — soldi	22.	in 40.
— Detto di Smirne — — — — —	18.	in 62.
— DI Schiene di coniglio — — — — — fiorini —	5.	in 61.
— Detto dai lati — — — — — soldi	204.	in 66.
Pelli di Lepre di Moscovia le pezze 105. fior. —	43.	in 50.
— DI Schiene di lepre — — — — — soldi	89.	in 25.
— Detto dei lati — — — — —	45.	in 46.

LANA DI VIGOGNA. Pelli Vigogna.

H. Regolamento del 30. Marzo 1700: per le calze a telajo, Articolo II. dichiara, che non potranno impiegarsi nei detti lavori, se non lane di buona qualità, come quelle d' Inghilterra, d' Irlanda, d' Olanda, di Spagna, di Linguadoca, di Berry, d' Auxois, e di Contantin, nette, e senza borra; e che non vi si potranno impiegare lane d' agnellini, pelate, pettinate, morini, nè altre lane di rea qualità: cosa, che aveva già molto tempo prima ordinato M. Colbert nella sua Istruzione agli Ispettori delle Manufacture Art. 26.

LANA DI STRUZZO. Vedi STRUZZO.

LANA BASSA. E' la più corta, e la più fina lana, che sia nella tofata dei castrati, o delle pecore, ed è quella tofata sul collo dell' animale. Molti la denominano *Lino*, a motivo di sua gran finezza. Questa lana sendo filata, serve per lo più per la trama degli arazzi d' alto, e basso liscio, per panari, per ratine, e per altri drappi fini, onde molti Lanajoli dicono la lana trama.

Di questa si servono i calzetti per farcalze, berrette, guanti, ec. destinati per esser drappati. Gli Spagnuoli, e i Portughesi la chiamano *Prima*, e significa la più perfetta. Così dicesi *Prima Sigovia* per dire lana di Sigovia della prima qualità.

LANA DI CAPRONE. La migliore viene di Meschat in Persia, Erzerum, Tottar, Brune, Beclat, Konis, Pan-

donna, Igne, Akissar, Magnesie, Esquichier, Keurdes, Kanabi, Karkagadia, Guzelissar, Borlos, Ackoir, Karadia, Foular, Moupli, Serman, Demorgok, ec. ne somministrano ancora. Questa merce divideasi in rossa, nera, e bigia. La nera è la più ricercata, e la bigia vale la metà della rossa. La nera serve per far cappelli, e conserva perpetuamente il suo colore; dove forz' è tingere la rossa, e la bigia per qualunque cosa se ne voglia fare. La rossa prende molto meglio il colore della bigia, lo che fa che venga anteposta.

Tutti i diversi luoghi producono qualità diverse del valore di due piastre il Tchegu fino a 5. Non si parla di quella di Persia, che non è mai più bassa dell' 8. a 5. La lana ne è assai più fina, e si rileva sopra le altre dalla perfezione del colore, dalla finezza, e dall' odore, che ha per lo più del muschio, che acquista dalle capre, da cui si tofa. Un intendente può rilevare, se fra esso Tchegu della comune vi è un solo Tchegu di quella di Persia.

Perchè la lana di caprone sia generalmente buona, conviene, che sia carica di nero, che ve ne sia almeno la metà, e meno della bigia che sia possibile, che sia fina al tatto, elastica, forte, non netta, cioè, spogliata dei piccioli peli dell' animale, e d' altri corpi stranieri. Questa merce arriva grezza a Smirne colle Caravane, ec. da diversi luoghi nominati. Bisogna lavorarla, cioè,



cioè, toglierne i peli delle pelli, di cui parliamo, e nettarla a dovere. Questa merce sendo netta cresce di prezzo: ma bisogna osservare, che la cattiva aumenta molto della buona, perchè costa più briga. La lana di caprone di 2. maestro aumenterà talora fino a 6. quel lavoro, dove quella di 5. non andrà più in là di 5. perchè vi è da far meno, che nella prima: la differenza delle qualità regola questo aumento: se non è bene asciutta, e che vi si lasci introdurre il menomo umido, prende facilmente fuoco come la lana di pecora.

Tutte le Nazioni Franche ne comprano: e i Francesi più di tutti. Noi ricerchiamo assai la nera, e siamo poco delicati intorno alla perfezione del lavoro.

Gli Inglesi non prendono se non la nera, e la vogliono esattamente nettata, ne levano un anno per l'altro cinque in sei mila Tchekis.

Gli Olandesi prendono di tutte le qualità, ne comprano poca: tuttavia ne entra molta in Olanda colle spedizioni dei Mercanti Greci, Ebrei, e Armeni, che hanno la libertà di commerciare negli Stati di questa Repubblica.

I Veneziani ne comprano pure pochissima, ma tuttavia ne va molta sì a Venezia, che in Olanda colle spedizioni delle persone del paese.

Ne va anche quantità grande a Livorno, più di rossa, che d'altri colori. E' uno de' principali Articoli del commercio delle persone del paese colla piazza di Livorno. Ancoha ne consuma annualmente circa 1000. Tchekis.

Questa merce arriva a Smirne, ec. in sacchi di 50. in 55. ocche colle carovane dei muli, e con quelle dei cammelli, in sacchi di 90. in 100. ocche, due dei quali fanno la carica.

Arriva nei Fondachi, ove gli Ebrei ed alcuni Greci, e Armeni la comprano di prima mano. Gli Ebrei lavorano incessantemente questa merce, il cui principal profitto consiste nel lavoro continuo: la spediscono quindi nelle piazze, ove loro è permesso il commercio: altri si contentano di darla ai Mercan-

ti Franchi della Scala per cambio d'altre merci, e talora a contante, quando son lievi partite.

Vi sono vari Mercanti Franchi, che prendono il partito di comprarla di prima mano, e di farla lavorare presso di se, e vi trovano il loro conto. Così fanno essi il profitto, di cui si vantagliano gli Ebrei vendendola loro bella e lavorata. *Osservaz. sopra varj gami di Commercio* 8. 1758. p. 206.

LANA DE' CRISCI. Questa lana denominasi così dall'albero, che la produce. Quest'albero è assai alto e folto. Il tronco è dritto, e poco disuguale: le foglie son mezzane, e tonde. Fra esse foglie pesa un fiorellino, in cui si forma un bottone, o specie di bozzolo, che cresce alla lunghezza d'un pollice e mezzo, o di due, del diametro d'un pollice. In esso è rinchiusa questa lana. Quando il bozzolo è maturo, e secco, s'apre, e comparisce la lana, che contiene, la quale assomiglia a un fiocco di cotone, ed è alquanto rossa. Questa lana è molto più morbida e più fina del cotone, il filo, ond'è composta più forte, e più slegato, dal che viene, che quei del paese credano comunemente, che non possa filarsi: ma io son persuaso, che ciò addiempie per non essersi ancora trovato il vero modo di renderla filabile: e se mai vi s'arriva, credo, che si potrà denominare *feta di Ceybo* per l'estrema sua finezza, anzi che *lana*. Il solo uso fattosene finora è quello d'empirne materasse, per le quali è più atta di qualunque altra cosa, e per la sua morbidezza naturale, e per la facilità, che ha, sendo esposta al Sole, di sollevarsi, e gonfiare a segno di tener tela come un tamburo la tela della materassa, senza scemare portata che sia all'ombra, qualora non si esponga all'umido, che è la qualità contraria, che la comprime.

Si pretende nel paese, che questa lana sia estremamente fredda, lo che fa che l'uso non sia così universale, come lo potrebbe essere. Tuttavia ho conosciuto diverse persone, che per tutta la vita loro hanno dormito in materasse.

raße di questa lana, senza averne provato alcun male.

Ciò l'abbiamo estratto dal *Vaggio al Perù di D. Antonio de Ulloa, Cap. X. che tratta del Commercio, che si fa per la Via della Costa, e del Fiume di Guayaquil, fra i Regni del Perù, e le Spedizioni della Nuova Spagna, &c.*

Modi per disinfettare panni, e mobili di lana, e di pelo delle pelli, dalle tignuole, e insetti, che le rodono nel Sig. di Reaumur, Estratto delle sue Memorie, fra quelle della Reale Accademia delle Scienze. An. 1728.

E Anche troppo noto almeno per le sue strani que' genere di insetti sì terribili ai nostri Jovoni di lana, e alle nostre pelli: se vi si lascino, o nei comuni drappi, o nei mobili più sonuosi, insensibilmente gli annichiano, gli uccidono, e finalmente affatto gli distruggono: spogliano le più belle pelli del loro pelo. Alla maniera ne distruggono di quelle, che dovrebbero scarsi, se non vi entrassero. Dicono i tignuole, ma in Francia più comunemente *Verms*.

Uso assai comune nelle case, ove non si trascurano totalmente i mobili, e singolarmente in quelle, ove se ne ha da Estate, e da Verno, si è il far distendere i tappeti, e le coperte una volta l'anno, di farle battere, e spazzolare: questa sola piccola fattura sarebbe un preservativo eccellente contro i nostri insetti, se si facesse nel tempo più adeguato, che è quello, in cui la maggior parte delle piccole tignuole si schiudono, e che non ve ne sono più di vecchie, cioè, verso la metà d'Agosto, o al più verso il principio di Settembre. Per quanto si sbattessero, e spazzolassero i mobili in altre stagioni, non si farebbe colla stessa riuscita, le percosse ne farebbero cadere soltanto alcune, e ve ne lascerebbero il numero maggiore. Vi sono dei tempi, in cui questi insetti restano nell'inazione; per rimanervi sicuri, attaccano ogni capo della loro fodera di contro il panno: un'infinità di fili di seta tirati come altrettante cordicelle, ve gli ritengono con tal fermezza, che non bisogna sperare,

che i colpi dati sopra un tappeto, gli stacchino: dove per lo contrario le tignuole nate di fresco, o quelle, che sono ancora assai giovani, non sono mai aderenti al panno: esse vi sono anche meno di quello altri forto si crede.

S'attaccano alle lane di tutti i colori, benchè vi siano forte dei colori alquanto più loro graditi d'altri: ma la qualità dei panni non è loro sì indifferente, che il lor colore. Per preferenza s'attaccano a quelli d'una tessitura più aperta: sicchè loro più agevolmente lo strappano i peli per nutrirli, e per vestirsi: i peli più facili a staccarli, sono anche i primi, che scelgono in tutto il drappo, e strappano il panno fino molto meglio di quello potrebbe fare le celose, ne levano via il pelo, che lo cuopre, le cui fila ondeggianti sono più facili a rompersi di quelle, che son torte, o intralciate: gli riducono allo stato di quei panni continti, che dice si *che mostrano le corde*, ne cominciano a torargli, se prima non gli hanno ridotti in questo stato: di modo, che quanto più la lana dei panni è torta, e quanto più è stata battuta la sua tessitura, tanto meno son ricercati dalle tignuole. I tappeti d'Avvergne sono tutt'altra mente soggetti ad esser rosi da questi insetti, che i tappeti di Fiandra: siamo stati costretti ad abbandonar quasi del tutto i mobili di cadis, e di fargia, tanto graziosi per la Campagna: non s'ardisce quasi più ornar le sedie di fargia, ma si guardano con di tela, o di pelle: laonde queste nostre Manifatture son quasi andate a terra. Questi resturi essendo dei più liscianti, le tignuole arrivano a distruggerli in pochi anni.

Quando non trovano a lor senso drappi molli, e che non ne trovano che dei ferrati, vi s'annidano, ne lasciano di progiudicargli, benchè in più tempo. Avremmo dunque bisogno di rinvenire i modi di preservar gli panni, e gli altri contro quest'insetti: e questi modi si riducono, o ad avere il segreto di fargli morire nei drappi, ove si sono annidati, o di trovar quello di mu-

mutare i panni, de' quali si nutriscono, in alimenti, che aborrissero.

La prima manipolazione che si fa alle lane, le rende cibi adeguati a' questi insetti, e subito che sono state spazzate, le tignuole non le abbandonano più. Quindi conclude il Sig. de Reaumur, dopo varie esperienze, si possono stroppicare i mobili con robuste grasse, ed atte ad allontanarne le tignuole: i panni ed i mobili non ne resterebbero punto alterati: gli occhi non distinguerebbero i luoghi stroppicati, da quei che non lo saranno stati. E' agevole d'aver di quel grasso, che vien lontano le tignuole dalla lana semplicemente tosta: se ne trova in copia presso gli speziali sotto nome d'Olio; ma è meglio prenderlo nell'acqua calda, in cui saranno state lavate le lane grezze, che farà meno cara. Senza prenderli la briga di separarlo dall'acqua basterà bagnare una spazzola nell'acqua stessa, che ne è impregnata, e passar questa spazzola su i panni, che si vogliono presettare.

Non vi è alcun grasso, o materia oleosa così aborrita dalle tignuole, quanto il grasso naturale della lana tosta. L'odor dell'olio, o dello spirito di trementina è pure un terribil veleno per le tignuole: ma lo temiamo noi stessi, o fuggiamo per alcuni giorni gli appartamenti di stucco inverniciati per l'odore della trementina: non si avrebbe certamente gusto a dormire in un letto, le cui coltrine avessero un tale odore. Quest'olio non altera punto il colore dei drappi. Adunque si può lasciar dileguare questo odore prima d'adoprare i panni, e i mobili.

Non vi vuol molto di quest'olio per far morire tutte le tignuole dei mobili rinchiusi in un grande armadio, o in una guardaroba. Basta sciogliere una goccia d'olio nella quantità di spirito di vino necessario per bagnare tutta la superficie, sopra la quale si vuole estendere il suo olio. In somma basta chiudere i mobili in luoghi, ove si sparisce un gagliardo odore di trementina; quanto più sarà gagliardo, tanto

più presto vi moriranno. Basterà pertanto metter delle carte, de' pezzi di tela, o di panno inzavardati leggermente di quest'olio, entro gli armadi, o nelle guardarobe, nè vi vorrà più d'un giorno. Quanto più chiusi saranno gli armadi, o le guardarobe, tanto maggior forza avrà l'odore. Opera molto anche il fumo de' tabacco, e con prontezza, anche contro molti altri insetti. Bisogna che quello odore di fumo si conservi gagliardissimo per circa 24. ore in una camera ben chiusa, ove sono i mobili ammucchiati, ed ove si vogliono far perire le tignuole.

Dopo questo tempo si potrà francamente respirare all'aria questi stessi mobili per far loro perdere un odore, che non gradirebbe gran fatto.

Si stenderanno soverchiamente, se volessimo riporre in questo luogo tutte le Belle Osservazioni del Sig. de Reaumur, che si possono vedere nel luogo additato. Ci basta l'averne esposto il più essenziale per farne uso.

Colore scarlattino per la lana.

Prendi 4. once di cerusa, $\frac{3}{4}$ once d'arsenico, una libbra di tartaro adusto, e una libbra d'allume. Fa bollire il tuo panno con questi ingredienti per due ore, dopo di che cavanelo, e distendilo. La mattina seguente fa una tinta con due libbre di buona garancia, un quarto d'Orleans, due once di gurgumi, o tre once d'acqua forte. *Giornale Economico 1799. p. 314.*

• LANTERNE. Fannoli in Europa delle lanterne di corno, di carta, di tela, di vetro, ec. così note, che è soverchio parlarne diffusamente: ma daremo una Memoria spedita all'Accademia R. delle Scienze intorno alla maniera, che tengono i Chinesi per fare delle lanterne, che pagano d'un solo pezzo di corno, poichè potrebbesi forse far lo stesso in Europa.

I corni destinati dai Chinesi per le lanterne sono quei di capra, o di montone, purchè sieno bianchi. Cominciano dal tenergli in molle per staccare l'osso poroso,

roso, di cui son pieni: Vi vuole d'estate 15. giorni, e di Verno un mese, perchè le carni si scortompano nell'acqua, e perchè l'osso poroso stacchi con facilità. Allora si prende il corno per la punta, e si scuote. Talora è necessario batteflo sopra un corpo solido per far caderne l'apima, che rinchiede: vuotati i corni si segano per lo lungo dalla banda piana. Per agevolare tale operazione, si pongono a bollire nell'acqua per mezz'ora, e a misura, che si segano si vanno riuissando in quest'acqua bollente. Quando son divisi, sanossi bollire un'altro poco, quindi si spaccano con uno scalpello, e un martello, cioè, i più grossi in tre sfogliami, e i meno in due: quei delle bestie giovani, che non son più grossi d'una, o di due linee, non si spaccano.

Dopo tale operazione si ripongono i corni nell'acqua, che bolle, quindi si cavano per ugualiarne la grossezza con un trinciapite. Bisogna anche mettergli nell'acqua bollente per ammollirgli. Dopo di ciò si pongono sotto un torchio fabbricato nell'appresso guisa.

Si prende l'intestatura d'una grossa trave lunga 6. piedi, larga 2. e grossa 18. pollici: nel mezzo di questa trave s'incava un foro quadrato fondo 9. pollici, e di 18. pollici nelle altre sue dimensioni. Entro a questo foro si introducono a uno a uno gli sfogliami di corno ogni uno posto fra due piattelle di ferro, che si scaldano come se ne dovesse dare il ferro a delle biancherie. S'empie il rimanente del foro con doi pezzi di legno, e con dei tappi, che sanossi entrar per forza a colpi di maglio. Per ciò lo sfogliami di corno si trova compresso, si spiana, e riceve la necessaria preparazione.

Per saldare insieme varj di questi sfogliami in guisa, che non comparisca la saldatura, l'artefice si pone presso al caldano di fuoco, che gli serve per isaldare le sue tanagliette. Dopo che le ha poste uel fuoco, e che si scaldano, ratchia a bicello gli orli de' due pezzi di corno, che vuol unire, l'uno sopra, l'altro sotto, finchè sendo applicati l'uno so-

pra l'altro, sieno a un di presso della stessa grossezza del rimanente del corno. Il bicello di cadaun pezzo ha 4. linee d'inclinazione.

Sendo così preparati i corni, l'artefice prende le tanagliette calde, e le prova sopra una foglia di canna per esaminare, se sieno troppo calde. Talora si contenta d'appressarle alla gota, come fanno le nostre infaldatrici di biancheria. Imperciocchè, se la tanaglietta fosse soverchio calda, farebbe ingiallire il corno, e farebbe una macchia, che non andrebbe più via, nè vi farebbe altro rimedio, che saldarvi un pezzo.

Quando le mollette non ingialliscono più la canna, s'offre alle medesime i due fogli di corno l'uno sopra l'altro come debbon'esser saldati. Questi pezzi son fatti a foggia di tanaglie, ne toccano, se non picciole parti per volta, che si scaldano leggermente, lasciando fra ogni colpo di molletta alcune linee di distanza, perchè se qualche sito non ha preso bene il conforto, che se gli voleva dare, massime trattandosi d'una forma con vessa, si possa colle dita staccare la saldatura in quel sito per tirare, o innanzi, o in dietro il pezzo. Che se la saldatura fosse alquanto fissata, nè potesse staccarsi colle dita, s'introdurrà la punta d'un ago nella saldatura, e così gli si farà lasciare la presa.

Quando i pezzi sono aggiustati a dovere, e che si vuol saldare stabilmente, si bagna l'orlo della saldatura con una foglia di canna, e si passa la molletta per tutto il tratto delle parti, che debbono unirsi. Il calore delle mollette unisce l'estremità de' due pezzi di corno in guisa, che altri non s'accorge che sieno mai stati disgiunti.

Saldati i pezzi si passano leggermente sul fuoco, per rendergli pieghevoli; si ribatte dopo ciò, che potremmo chiamar costura, facendovi strisciar sopra col piede un pezzo di pauno lano. Finalmente si fa saltar via con una grattugata ciò, che vi ha di più grossolano, e si termina di lisciarlo colle foglie dell'albero detto alla China *Nicou-Kin-ye*.

Per dare il lustro si prende una pol-

D

vete

vere composta di 4. parti di calcina viva, alle quali s'unisce una parte di cenere di carbon fossile brugiato: si mescola tutto, e si passa con uno staccio di crino alquanto fino. Quindi si stende sopra una tavola un pezzo di tela morbida untata, su cui si pone il pezzo, che si vuol lustrare, vi si gettano sopra alcune goccioline d'acqua: si ha un pezzo di panno lano, o di feltro, con cui si prende della polvere, di cui abbiamo già parlato, e si stropiccia finchè il pezzo sia ben lustro. Bisogna badare nello stacciar la polvere, sicchè non vi resti alcun granello grosso, che possa raschiare il pezzo.

La bianchezza del corno da lanterne dipende dall'esser fatto, come dicemmo, di corno scelto, bianchissimo, e la trasparenza, dalla sottiliezza degli sfogliami. Se il corno, dopo d'aver servito alcuni anni ingiallisce, alquanto, si gratta, e si lustra di nuovo; ma non darà mai più il suo chiarore primiero. Per avere dei pezzi di corno bellissimi, i Chinesi hanno cura di scegliere corna di bestie a un di presso della stessa età, onde risultino qualità tali nella sostanza delle corna diverse, che le rendano affatto simili, lo che giova molto ad occultare la giuntura dei varj pezzi, di cui è composta la lanterna.

Per far delle lanterne di corno, che pajano gettate in forma, i Chinesi tagliano con un modello i pezzi di corno necessari per formare, come una specie di callotta, che spaccano pel mezzo. Ognuno di questi pezzi è composto di varie porzioni, che compariscono un solo. Tutti questi stessi pezzi s'aggiustano, e si saldano a un di presso nello stesso modo, che i pezzi piani.

Quando sono saldati stabilmente tutti i pezzi d'una callotta, si salda al di fuori intorno al foro che resta nel fondo, un cerchietto piano di corno nero.

Per formare una lanterna si saldano insieme due di queste callotte, si usa gran diligenza, di pari che in tutte le altre operazioni, di ben grattate e lisce la saldatura.

Nel perfezionare queste lanterne, e

nel dar loro una forma graziosa brilla più che in altro l'industria di questi artefici. Le passano perciò sopra la fiamma, ed accrescono, o diminuiscono la loro convessità, secondo il piano, che sembra loro più avvenente. *Giorn. Econ. Settemb. 1756. p. 92.*

LAPIDARIO. Artefice, che intaglia le pietre preziose. Dicesi anche dei Mercanti, che ne fanno commercio, e per fino d'altre persone, che ne hanno una perfetta contezza, e finalmente degli Autori, che hanno trattato delle pietre preziose, come *Bott, Berguen, Ruains, Gernero, Durandel, ec.*

L'Arte d'intagliare le pietre preziose è antichissima, ma è certo, che ha avuto la sorte di tutte l'altre, i cui principi sono stati molto imperfetti.

I Francesi vi si sono applicati assai tardi, e possiamo giudicare da alcune pietre, che ci restano del primo loro intaglio, che da principio non erano gran fatto abili; tuttavia hannovi molto profittato, e i Lapidari di Parigi hanno condotto quest'arte a un punto di perfezione, massime per i diamanti, che diconsi *Brillanti*, che non è probabile, che si possa far di vantaggio. Per intagliar le pietre preziose s'adoprano varie macchine, secondo la qualità delle pietre. Il diamante, che è estremamente duro, si taglia sopra una ruota di ferro dolce, cui fa girare una specie di mulino. La stessa polvere di diamante sciolta nell'olio d'uliva, serve per tagliarlo, che per lustrarlo.

I rubini, gli zaffiri, e i topazi orientali, si tagliano, e si formano sopra una ruota di rame coll'olio d'uliva, e colla polvere di diamante: il lor lustro si fa sopra un'altra ruota, similmente di rame, ma con solo tripoli stemprato nell'acqua.

I rubini balafci, gli smeraldi, i giacinti, gli ametisti, i granati, le agate, e le altre pietre meno dure, non hanno bisogno pel taglio, che d'una ruota di piombo con dello smalto e dell'acqua; e pel lustro, d'una ruota di stagno, e del tripoli.

LAPISLAZZULI. Pietra d'azzurro, di cui

di cui si compone il *blò d' oltrèmare*. Daremo contezza di questa pietra secondo la *Mineralogia del Wallerio*, Specie 96. Tom. I. p. 185.

Il colore è azzurro mescolato di grani di pietra bianca, e con frequenza con grani di pirite, e con grani d'oro: contiene anche del rame: La sua gravità specifica è 3054. Vi è.

1. LA PIETRA D' ARMENIA. Ella è d' un verde blò, od' un blò chiaro frammischiato di punti bianchi, che assomigliansi a grani d'arena: ma non vi si rilevano alcune particelle di pirite: nel fuoco perde il suo colore.

2. LA PIETRA D' AZZURRO CARICO. E' d' un blò vivo, o carico, mescolata sempre con scheggette di pirite, e con granelli d'oro: veggionvisi talora come de' granelli d'arena bianca: tuttavia ve ne sono di quelle, nelle quali non ve ne ha. Conserva nel fuoco il suo colore, anzi vi diventa più vivace, esfoggiata, se dopo d'averla fatta arroventare, s'estingue nell'aceto.

1. Osservazione. Colla pietra Armena si fa il blò di monte artificiale: ma col lapislazzuli, o pietra d'azzurro si prepara il prezioso colore del blò d'oltremare, di cui parleremo a suo luogo.

2. Osservazione. Non bisogna confondere il blò di monte, nè il verde di monte colla pietra Armena, rustochè queste sostanze si trovino insieme. Non bisogna neppur confondere la miniera di rame azzurra, col lapislazzuli. Indipendentemente dal sollevarsi un odore sulfureo dal lapislazzuli, quando si calcina, che è effetto della pirite, dà heì saggi un poco di rame, con un rame poco d'argento; e talora un poco d'oro.

Secondo Ulloa nel Viaggio d' America Tomo II. pag. 41. nel Regno del Chili vi sono delle miniere di Lapislazzuli:

LATTE VERGINALE. Liquore d'odor grato, che si fa sciogliendo del belzoino, e dello Storace nello spirito di vino. Dicesi latte verginale, perchè mescolandone alquanto gocciolate nell'acqua comune, divien bianca come il fiero.

Il miglior latte verginale è quello, che si fa col balsamo bianco, e colla

lagrima di storace, ai quali s'aggiunge del muschio, del zibetto, o dell'ambra, secondo che coloro, che vogliono servirsene, amano l'uno, o l'altro di questi odori.

Il latte verginale comune serve ai Ceruici, e Barbieri per porre nell'acqua con cui lavano il viso di coloro, ai quali fanno la barba: quello, al quale s'aggiunge la mirra, non ha odore così buono; ma giova per levar le macchie, e le lentigini, che nascono sulla cute: s'adopra anche per lavarsi le mani. Generalmente parlando questo latte una volta era più in uso, di quello siasi presentemente, e si è conosciuto, che non era atto se non ad aggrinzare le parti, sopra le quali applicavasi, e non ad abbellirle.

Le sue buone qualità, quando se ne compra, sono d'esser d'un rosso bellissimo, chiaro, molto odoroso, e che faccia sentire meno che sia possibile lo spirito di vino.

LAVADEROS, in Italiano LAVATOI, e son luoghi nelle pianure del Chili, ed in alcune Provincie del Perù, ove lavasi certa specie di terra, in cui si trova dell'oro. Non vi vuol altro che lavare, non essendovi nè sassi, nè felci da rompere. Chiamansi colà anche *Lavaderos* le vasche, ove si fa questa lavatura, chè sono di figura bislunga molto simile a quella d'un mantice da fucina. *Vedi ORO.*

I Lavatoi sono fosse, che si fanno negli angoli degli scavi fatti dall'acqua formatisi coll'andar del tempo nelle miniere, ed ove si giudica, che possa esservi dell'oro. Per agevolare questa evacuazione, vi si fa scorrere un ruscello, e mentre scorre, si smuove la terra, affinchè la corrente la scioglia, e la strascini seco con più facilità. Gli Spagnuoli gli chiamano *Lavaderos*.

Nel Correggimento di Carabaya 60. leghe al Sud-Ovest di Cusco nel Perù, tutto il paese è pieno di miniere d'oro; e quivi sono i famosi lavatoi, detti *Lavaderos de San Juan, y Pablo Cocha*, di pari che quello detto *Monte de Ananea*, due leghe distante dal Borgo di Pico.

Vi è numero grande di *Lavaderos*, circa una lega distante da *Valparayso*, fra questa Città, e gli *Pennuelas*. *Viaggio d'Ulloa al Perù*, Tomo I. pag. 513. T. II. pag. 59.

LAVANDA, o **SPICO**. Pianta, che vien sù in spiga, che ha de' fiori azzurri, i cui bottoni sono in forma di granello. Ha un sapor grato e aromatico. I Provenzali la chiamano *Espic*, *spiga*, parola, che significa *spiga*, poichè in fatti porta molte spighe e in fiori, e in granelli. Ne cavano un' olio distillato per *descensum* gagliardissimo e penetrante, con molto odore. Lo chiamano *Olio di spigo*, e siccome essi sono quelli, che lo fanno, e che lo vendono in Francia, così si è denominato *olio di spigo*, e la pianta stessa diceasi *spigo*, dacchè è in uso quest' olio. Quest' olio si cava dalla lavanda maschio, che è la specie più grande di questo genere. Il medesimo è molto usato nella Farmacia per la composizione dei balsami, degli unguenti, o degl' impiastri, che s' adoprano per i mali dei nervi. I marescalchi l'adoprano molto per i mali dei cavalli. Oltre di ciò se ne fa uso in parecchi segreti, o ricette di privati. Laonde quest' olio è d'un gran traffico presso i Droghieri, che ne fanno venire di Provenza, e di Linguadoca. Ne viene anche d'Italia. *Vedi Lemery* Dizion. delle Droghe.

La lavanda è un genere di pianta a fiori labiati, che spetta alla IV. Classe del *Tournefort*, i cui fiori son tutti della forma stessa, come quei dell' organo, della maggiorana, dell' Isopo, ec. Lo *stecade* (*Stoechas*) pianta aromatica, e medicinale è una specie di lavanda, che il *Tournefort* non doveva separare da questo genere, che comprende 15. specie comprendevi 5. sorte di *stecade*. *Vedi STECADE*.

LAVATURE. In termine di Monetaria, e d'Orefice, e d'altri che lavorano in oro, e in argento. Sono le particelle d'oro, che si cavano dalle ceneri, terre, e spazzature, lavandole più fiate, o ponendole in quel trogolo, che diceasi mulino da lavature.

Quando si vuol fare le lavature, s'

uniscono, non solo le ceneri dei fornelli, e le spazzature dei luoghi, ove si fanno lavori di monete, e da oraf, ma si frangono anche i vecchi crogiuoli di terra, e le tegole, e i mattoni, de' quali son fabbricati i fornelli, ai quali sonosi attaccate particelle d'oro, o d'argento, per lo scoppiettare, che è proprio di questi metalli, quando sono nell'ultimo loro grado di calore.

Tutte queste materie, che diconsi *Terre di lavature*, sendo state ben roste, e mescolate insieme si pongono entro specie di grandi trogoli di legno, ove sono lavate più volte, ed a più acque, le quali per declinazione scollando entro tinozze sottoposte, tiran secole terre, e le parti più impercettibili dell'oro, e dell'argento, non restando nel fondo de' trogoli, se non le particelle più considerabili, e più grosse, che si rilevano facilmente coll'occhio, e che possono cavarli colle mani, senza altra industria. Ciò diceasi *lavar nel trogolo*.

Dopo, che con questa semplice lavatura si è cavato il più grosso dell'oro, e dell'argento, s'adopra l'argentovivo, ed il mulino da lavature, per cavarne anche le più impercettibili, che sono ancor nelle terre.

Questo mulino è una gran tinozza di legno cerchiata di ferro, il cui fondo di sopra può levarsi: nel fondo inferiore della tinozza è una specie di mulino di ferro composto di due pezzi principali, l'inferiore de' quali è convesso, e quello che lo cuopre di sopra, e che ha la forma d'una croce, è concavo: questi due pezzi servono al mulino come di macine. Sopra alla tinozza è una manuelle posta orizzontalmente, che per mezzo d'un asse, a cui è attaccata, fa voltare il pezzo, o macina superiore. Finalmente vi è nel fondo un cocchiame per fare scolar l'acqua, e le terre, dopo che sono state bastevolmente macinate.

Un solo lavorante a sedere sopra una seggiola elevata, e piantata nel mezzo di queste due tinozze, basta per dare il ruoto a due malini, de' quali volta le manuelle, l'una a destra, l'altra a sinistra.

Quan-

Quando i mulini son preparati, e che si vuol fare le lavature, s'empiono le tinozze d'acqua comune, in cui si gettano 30. o 40. libbre d'argentovivo, più, o meno, secondo la loro capacità, e circa due cariche delle terre, che son rimase della prima lavatura, che si è fatta a mano.

Tutto questo sendo rinchiuso insieme nella tinozza, si gira la manovella, la quale dando il moto al pezzo superiore del mulino agita, e macina con forza le terre, e l'argentovivo, il quale per questo moto attrae, ed amalgama con più facilità le parti dell'oro, e dell'argento; che vi son mescolate.

Questo lavoro dura due ore, dopo le quali, s'apre il cocchiume, per cui sciolgo l'acqua, e le terre nell'altra tinozza. Sendo state rimesse nuova acqua, e nuove terre nella tinozza del mulino, si continuano le lavature, finchè vi sieno passate tutte le terre.

Le terre delle lavature per lo più passano al mulino tre volte, ed è raro, che vi si pongano la quarta volta. D'ordinario lo stesso argentovivo serve tutte e tre le volte. Ma la prima volta trovasi troppo impregnato, onde for'è cangiario, e così la seconda, perchè allora impedisce il moto del mulino, il quale si volta a stento pel gran peso dell'amalgama.

Quando nel mulino non resta che l'argentovivo unito all'oro, o all'argento, che ha amalgamato, si cava fuori, e dopo d'averlo lavato a più acque, si pone in soppressa rinchiuso in camozza ben serrata per spremene tutta l'acqua, e tutto l'argentovivo chiaro: dipoi si fa svaporare al fuoco l'argentovivo, che rimane per mezzo di storte, e d'altri vasi adattati a tali operazioni.

Convien'osservare, che l'oro, che si cava dalle lavature, non è a proporzione a titolo così alto, come lo è l'argento, che se ne ritrae, sendovi allora di questo secondo metallo, il cui titolo è a 17. danari, e 17. in 18. grani; e ciò dipende dal non essersi questo argento, che si trova mescolato coll'oro, in iscorie, come il rame, che può trovarsi coll'argento.

LA VEGGIO. Specie di pietra, che adoprasì per fare delle pentole, ed altri vasi da cucina, che si pongono sul fuoco. Vi sono tre sole cave, dalle quali s'estrae questa pietra, una nella Contea di Chiavenna, l'altra nella Gualtellina, e la terza fra i Grigion.

Il Laveggio è una specie d'ardesia scagliosa, conosciuta tale, ma con questa differenza, che è oleosa, e così attaccaticcia, che toccandola ne restano talora nelle dita delle scaglie. È stato osservato, che questi vasi di pietra bollono più presto di quei di metallo, che conservano il calore più lungo tempo, che non si scoppino, per qualunque fuoco loro si faccia, e che non danno alcun reo sapore al liquore, che contengono.

Tante qualità che rendongli atti alla cucina, ne hanno stabilito un considerabil commercio in Chiavenna, e nei due altri luoghi, ove sono le cave del laveggio, tuttochè non vi sia miniera più difficile a scavarli di questa.

L'apertura della miniera, a cui non si giunge che per un profondissimo foro, non è alta d'ordinario più di tre piedi, sicchè gli scavatori sono costretti a introdursi col ventre, con frequenza per mezzo miglio, e di lavorare in positura così incomoda per istaccare alcun masso di pietra, che quindi conducono al foro appoggiati sulle loro anche, onde è tirato su con una macchina a foggia di mulinello.

Siccome ogni masso pesa intorno a 200. libbre, per non esser progiudicati dal peso, e dalla durezza della pietra, si guarniscono le anche di guancialetti, e per farsi lume, non avendo libere le mani, hanno una candela attaccata sulla fronte con una specie di treccia in forma di frontone.

Quando le pietre son condotte sopra si grossino collo scalpello, e si dà loro una forma cilindrica d'un piede, e mezzo di diametro per aver più agio di metterle al torno. Gli istrumenti di questo torno son posti in moto da un mulino d'acqua, fabbricato con tale industria, che l'artefice, che conduce il

lavo-

lavoro, ne può fermar la ruota a suo senno colla stessa facilità, che un Fornitore di legno è padrone della sua pedana.

Bisogna osservare che gli scalpelli, e altri istrumenti di ferro son quelli, che girano, ed ai quali si presenta la pietra, che si lavora.

D'ogni masso si ricavano più vasi, maggiori, olminor, secondo s'accostano alla circonferenza. Si tornisce il solo corpo del vaso, ed i manichi, ed i piedi vi s'aggiungono dopo.

LAURO. Albero odorosissimo, e sempre verde. La sua foglia è lunga, larga nella parte inferiore, aguzza in punta, d'un verde scuro lustro, e liscia. Il suo fiore è picciolo, e è bianco. Il suo frutto, che dicasi bacca di lauro è tondo, grosso come una grossa ave Maria, verde da principio, bruna maturandosi, e nera secca.

Il Lauro è un genere della Classe XX. del *Tournefort*, che comprende gli alberi dal fiore monopetalo, cioè tutto d'un pezzo, avente la figura d'un bacin diviso fino alla base. Il *Linneo* l'ha stabilito composto di 6. parali, e pone sotto questo genere l'albero della Canfora, e quello della cannella, lo che in tutto darebbe numero grande di specie.

Le bacche di lauro hanno alcun uso nella Medicina, e servono anche per i Tintori, e per i Marefcalchi. Da queste bacche ancor fresche fatte bollire nell'acqua si cava l'olio di Lauro. Il migliore viene di Linguadoca; e quantunque se ne spedisca anche quantità di Provenza, questo secondo è talmente alterato, che la cosa più sicura è il provvedersene in Montpellier.

Quello, che si fa in Parigi, in Lione, e in Rouen, non dee stimarsi più di quello di Provenza, e in vece d'olio di Lauro, si ha con frequenza del grasso, e della trementina, fatta verde col verdetto, o merella.

L'olio di Lauro, che i Medici denominano anche *Olio Laurino*, dee scegliersi nuovo, odoroso, d'una consistenza solida, e d'un verde pendente al giallo.

Quello che sarà verde, unito, liquido, dee scartarsi, come indubitamente alterato. Quest'olio s'adopera con riuscita nei tumori freddi, ed in alcuni altri rimedi; ma il maggior consumo lo fanno i Marefcalchi.

LEGATINA. Piccola stoffa fatta, o mescolata di pelo di fioretti, di filo, di lana, o di cotone. Questi drappi sono di tre larghezze, altri d'una canna meno $\frac{1}{2}$, altri d' $\frac{3}{4}$, canna intera, e i più larghi d' $\frac{1}{2}$, canna e $\frac{1}{4}$.

LEGIS. Le sete *legis* vengono di Persia, o col ritorno dei vascelli, che si spediscono di Europa a Bender-Abassi nel Golfo Persico, o per quei, che trafugano nelle Scale del Levante, e particolarmente a Smirne.

Queste sete sono le più belle di Persia, dopo le *Sourbassis*, o le *Chierbassis*, e sono della stessa qualità, non confondendo la sola differenza, che vi è, se non nella scelta, che se ne fa; sicchè le *legis* sono le *Sourbassis* meno fine.

Queste sete vengono in balle di 20. *batman* l'una, il *batman* di 6. *occos*, che fanno 18. libbre di 12. once peso di Marsilia, e alla grossa 15. libbre.

Ve ne è di tre sorte. Le *legis Vourmes*, che sono le più belle; le *legis Bourmes*, o *Bourmaio* che vengono dopo; e le *legis Ardasses*, che sono le più grosse. Di quest'ultima sorte caricano più che d'altra i Francesi a Smirne. Vedi SETA DEL LEVANTE.

LEGNAME da *bastami*, ec. E' questo legno di quercia spaccato in tavolette più lunghe, che larghe.

Se ne fa di due sorte: una propria per lavori da falegnami, e l'altra destinata per doghe, graticci, e piccole per fabbricarne tini, botti, barili, e simili.

Le tavole della prima sorta son lunghe da un piede fino a quattro piedi, e quelle di quattro piedi debbon esser grosse un pollice. Si l'una, che l'altra debbon esser larghe per lo meno quei sei pollici, e servono per varj lavori da falegnami.

Il *legname* da bottami, che, secondo i paesi, ha varie denominazioni, è di.

differente, secondo i luoghi, e le diverse botti, alle quali viene destinato. Quello per le botti è lungo quattro piedi: quello per i caratelli, tre piedi; quello per i barili, e barilotti, due piedi, e mezzo; e la loro larghezza è dai quattro, fino ai sette pollici, e la loro grossezza tre quarti di pollice, o nove linee: i pezzi, che non hanno i divisati requisiti, si comprendono fra gli scarti.

Conviene osservare, come il *legname* destinato per i fondi delle botti, barili, ec. non dev'esser più lungo di due piedi, largo per lo meno sei pollici, e grosso dalle sette alle nove linee. L'inferiore a questi caratteri è parimente effettivo scarto.

In Francia vien fatto un confufo considerabile del *legname* da bottami, massime nelle Provincie, che abbondano di Vigne, come nella Sciampagna, nella Turenna, in Angiò, nel Bardiense, e somiglianti.

I Paesi dei cedri, e dei peri, singolarmente la Normandia, ne consumano parimente in copia; quindi è, che nelle Provincie vi sono grossi Mercanti, che si occupano di questo unico traffico, e diconsi mercanti di *legname da bottami*.

Gli Olandesi ritraggono dal Nort pel Mar Baltico, singolarmente da Danzica, e da Amburgo per la strada dell'Elba, quantità prodigiosa di *legname* da bottami, di cui vendono per somme rilevantissime ai Franzesi, agli Italiani, agli Spagnuoli, e ad altre nazioni Europee.

Del legname di getto in generale, e particolarmente del legname detto di garbo.

Il *legno di garbo* propriamente detto è il legno, che si lavora, e si riduce in picciole tavole senza l'aiuto della sega, e col solo spaccarlo. Vi sono varie altre merci di *legname*, che si lavorano anche spaccandosi, e che comprendonsi talora sotto questa denominazione di garbo. Ne parleremo in seguito, ma generalmente parlando, al *legname* spac-

cato, o di garbo propriamente detto, si fa tagliando gli alberi a correnti, o cordoni lunghi al più tre piedi, e mezzo, o quattro piedi. Perciò si ha cura di scegliere alberi, che abbiano meno nocchi, ed i più diritti; poiché i nocchi, e le fibre del legno tortuose, o intralciate, come sovente se ne incontrano, non son buone in verun conto per fare del *legname* di garbo.

Si fa del *legname* spaccato d'ogni larghezza, dai 9. ai 10. pollici. L'uso del legno di garbo particolarmente è d'un uso sommamente esteso: serve questo per farne ogni sorta di bottami per porvi il vino, ed i liquori. Fannosene bottami di qualsivoglia dimensione, non meno per la lunghezza delle doghe, che ne fanno i pezzi laterali, che per la larghezza dei fondi, che sono quasi sempre composti di pezzi più corti, che le doghe. Il *legname* di garbo s'adopra altresì nella costruzione dei navicelli, e se ne consuma molto per uso tale. Quest'ultimo è il più lungo, e il più largo, che si possa lavorare. Si fa sottile, e vi si lascia l'albume su la lunghezza. Non è lo stesso del *legname* di garbo per i bottami, massime per quelli, in cui si dee porre il vino. Fannosi senza albume, e si lasciano più grossi.

Il vantaggio, che vi ha nel far del *legname* di garbo, si è che non vi è lunghezza di legno, che non vi possa esser buona. Purchè il legno sia sano, e si spacchi diritto, se ne fanno varie sorte di merci, che sono tutte di spaccio. Il più picciolo *legname* di garbo, se si fa riquadrato, e se gli dà la grossezza almanco d'un pollice, serve per tavolati in piano. Vi è di questo *legname* d'un piede, lungo quindici, o diciotto pollici, e che è assai stretto: serve per secchie, o barilotti. Lavorando questo *legname* in grande lunghezza, se ne trova con frequenza di quello, il cui legno non è ugualmente sano, e diritto per tutto. Vi s'incontrano dei nocchi, od altri difetti: allora fannosene scarti, e posson farlene di qualunque lunghezza: le più comuni sono per le vigne:

le più lunghe, e le più forti servono per ripari da giardini. Ve ne ha d'ogni specie, della lunghezza da tre piedi fino a nove, e dieci; la cui grossezza è proporzionata all'estensione.

Lo scegliamo è pure una specie di *legname* di garbo sottilissimo: ve ne ha di tre forte: una sottile e stretta, che serve per farvi intonacchi di gesso, o di calcina, nei ripari di *legname*, ec. Questa è la più comune; e la sua lunghezza ordinaria è di circa tre piedi, e mezzo: l'altra più stretta, ma forte, e dritta, serve ai Copristi per fetonar le tegole piane su i tetti: la terza serve ad una foderà più larga dell'altre tutte, che s'adopra per i tetti d'antelia, e di tegole incavate, o tegolini. Per questa vi vuole una grossezza d'un buon quarto di pollice per lo meno, e la sua lunghezza ha un di presso la stessa, che quella delle altre due.

Del modo di fabbricare il legname di garbo, ed altri legnami di spaccatura.

La maniera di fare il *legname* di garbo, lo sfogliamo, ed anche tutti i legni da spaccatura, è ridurre prima il corno, o cordone in quarti, che si farà staccato dall'albero. Si spaccano questi correnti in due parti, indi in quattro, in otto, ec. perpetuamente nel senso dei raggi d'un circolo, il cui centro vien formato dall'interno dell'albero. Se i quarti sono troppo larghi, allora per risparmiare il legno, si spaccano ancora questi quarti in due, parti, indi in quattro, in otto, ec. perpetuamente nel senso dei raggi d'un circolo, il cui centro vien formato dall'interno dell'albero. Se i quarti sono troppo larghi, allora per risparmiare il legno, si spaccano ancora questi quarti in due, parti, indi in quattro, in otto, ec. perpetuamente nel senso dei raggi d'un circolo, il cui centro vien formato dall'interno dell'albero. Se i quarti sono troppo larghi, allora per risparmiare il legno, si spaccano ancora questi quarti in due, parti, indi in quattro, in otto, ec. perpetuamente nel senso dei raggi d'un circolo, il cui centro vien formato dall'interno dell'albero.

Ma si bada bene di conservare una grossezza di legno sufficiente, poichè rispaccando nel senso parallelo ai raggi si possa avervi un numero eguale di pezzi di legname: poichè se il numero fosse disuguale, non riuscirebbe così facile all'Artefice il farne il suo uso. Per ispaccare il legno diritto vi vuole un'uguaglianza di forza di resistenza dei due lati, altrimenti la parte debo-

le non potendo così bene difendere le sue fibre, segue, che si rompa, o divenga difettosa. L'Artefice, che fa il suo mestiere, conduce con senno il suo lavoro col fenditubo, o coltello, di cui fa uso: volta il suo pezzo in guisa, che appoggia sulla parte più forte, e più resistente per farla cedere alla più debole, e così viene a risparmiar la spaccatura, che si dirige dritta. Operando così fa poca perdita nel legno. Gli restano però sempre alcuni pezzi stretti, o triangolari, ma fannolenti delle scate, e per to più le parti più vicine al centro son quelle, che trovansi in questo caso.

È bene il fare osservare in questo luogo, che vi è un metodo solo di tagliare a dovere il legname di garbo per gli usi, ai quali serve. Questo consiste nello spaccare il legno nel senso dei raggi, che attraversano tutti i circoli del succchio, e imperciocchè se per lo contrario si spaccasse secondo le linee perpendicolari a questi desiderati raggi, seguirebbe, che le doghe, o le tavole del legname non riterrebbero bene i liquori, come nell'altro senso, e sarebbero più soggette a screpolarsi. La ragione si è che in tutti i legni generalmente vi sono delle fibre trasversali d'una tessitura sommanente serrata, che sono un corpo in forma di foglia, che lega insieme i circoli dei succchi. Questo corpo è meno poroso delle altre fibre, che sono per lungo, che conducono il succchio, e che fanno tutta la forza del legno. Si veggono queste foglie nel legno, e nel legname di garbo, massime quando è piallato: Queste foglie son quelle, che ritengono i liquori, che gli impediscono di penetrare il legno, e che anche fanno, che non si spacchi al calore.

Quando i legni si screpolano, di qualunque specie si sieno, ciò segue sempre nel senso dei raggi della circonferenza, o dalla corteccia al centro dell'albero. Ciò prova, che la natura è più debole in questo senso, che nell'altro. Oltredichè ci fa veder l'esperienza, che il legno è più facile a spaccarsi in questo senso, che in qualunque altra

ma-

maniera. Vi sono molte persone, che non hanno mai fatto queste riflessioni, tutto che sieno molto essenziali.

Vi è chi per far lavorare in legname di garbo degli alberi, che non hanno bastante grossezza, in vece di dividerli in quarti, gli fanno spaccare per intiero, e ne cavano del legname di garbo, come se ne cavassero delle tavole colla sega. La maggior parte di questo legname nulla vale, perchè i pezzi, o le foglie fibrose del legno, non si trovano più che per traverso alla grossezza del legname. Il vino scola a traverso, e se ne volano via tutte le sue parti spiritoze. Al più un tal metodo non è tollerabile, che per fare degli sfogliami. Ma siccome possono esservi dei Mercanti, che l'adoprano per superchieria, così è bene l'avvertirne il Pubblico, perchè si guardi bene rispetto a tale mercanzia. Sarà agevole il conoscerne il difetto coll' esaminarlo diligentemente. Si vedrà, se le foglie trasversali sono in piano del legname di garbo, come esser debbono perchè sia buono.

Del legno d'Olanda.

Oltre il legname, di cui abbiamo parlato, si fa un'altra specie di legname spaccato molto in uso nell'Arte del far legname, e che diceasi legno d'Olanda. Questo si fa d'ordinario di quercia tenera, e di diritto filo. Se gli lascia la maggior larghezza possibile: la sua grossezza per tutto è d'un pollice in circa, e se gli dà la lunghezza di tre piedi, e mezzo ai quattro piedi, e mezzo. La sua qualità è d'essere ben venato, e quando è perfettamente secco, siede, e si ritira meno, che il legno legato. In oltre è senza nocchi, e perciò fa nobili pulitissimi lavori: non è capace di soffrire incaltri; ma può portare degli stasioni, che sono anche più forti di quelli di legname legato. Questa specie di legname s'adopra comunemente per fare dei fuochi, o piani di legno, e se vogliono far servire altrimenti, vi vogliono dei rinforchi.

Tom. III.

Subito che questi legname sono lavorati, e mentre sono ancora verdi si mettono in pila lasciando degli intervalli tra ogni pezzo perchè vi giuochi l'aria liberamente. Quando le pile, o caratte son fatte, bisogna caricarle con gravissimi pesi, affinchè i pezzi di legname, che saranno alquanto gobbi, seccandosi si dirizzino. Convien fare il simile per qualunque altro legname di garbo in generale, ed eziandio per tutte le tavole da sega, che hanno egualmente bisogno di questa satura.

Se vuoi aver del legname quasi incorruttibile, non soggetto al tarlo, e d'un bel colore, bisognerà porlo in molle nell'acqua subito che sarà fatto. Ma se è legname destinato per bottami per porvi del vino, o altri liquori, si dee badar bene, che le acque, in cui si mette in molle, non sieno nè morte nè sporche; poichè il sapore dell'acque si comunicherebbe al legname, e darebbe al liquore un sapor disgustoso, che ributterebbe dal beverlo. Ciò appunto è accaduto a molti, che non hanno avuto tale attenzione.

Se l'acque son nette, e correnti, non è da temersi un tal disordine: tuttavia per sicurezza maggiore sarà meglio il non porre nell'acqua il legname destinato per farne bottami.

Dei legname atti al legname da spaccatura, e degli scaloni.

Quasi tutti i legni sono atti ad esser lavorati, e disposti in legname di garbo; ma non vi è che la querce, e il castagno, che possa servire per farne dei bottami. Vi viene anche impiegato il falcio, e il moro bianco nella Linguadoca, e danno delle ottime doghe, e fondi per botti da custodirvi merci solide. L'abete, il pioppo, e tutti i legni bianchi e teneri vi si possono impiegare.

Ili scaloni sono anche di legname spaccato, senza che sieno di legname di garbo propriamente detto. Fannosi con pezzi di legno, che si rilevano dietro, e che non si spaccerebbero tanto a

E

dove-

dovere, che se ne potesse fare *legname* da bottami: siffatta disposizione è economica, e serve per far buon uso d'ogni legno. Quantunque la merce degli scaloni sia d'un buono spaccio, non vi si debbono mai impiegare gli alberi, che possono somministrare delle tavole, o del *legname* da bottami, o degli sfogliami; poichè trovansi nel legno giovane, o nei rami bastanti tondi, che possono servire a questo. E' indifferente in qual senso trovinsi le fibre del legno per i scaloni, e se ne possono fare d'ogni sorta di legno. I migliori sono quei di castagno, e dopo di questi, quelli del cuor della quercia. *Giorn. Econom. 1759. p. 507.*

Le terre d'Acadia, nella Nuova Inghilterra, somministrano legni, e alberi da nave più forti di quelle di Norvegia. Il *legname* da bottami, che vi si fa, e che serve per farne barilozzi per incassarvi il pesce, e per porvi l'olio di Lupo Marino, è eccellente. Ne viene spedito in Europa. *Istor. del Commercio delle Colonie Inglese. 12. 1755. p. 173.*

Tutto il *legname* di spaccatura, che adoprafi in Lima, o Perù, nelle fabbriche delle case, viene da *Guayaquil*, come quello, che adoprafi in *Callao*, nelle carenature dei bastimenti, e degli stessi Vascelli. Fanno use dei Magazzini in *Callao*, ove se ne fa traffico, *Viaggio d'Ulloa, Tomo I. p. 491.*

LEGNO. Sostanza solida formante il tronco, e i rami degli alberi, che riceve il suo nutrimento, ed il suo aumento dall'umido radicale, o sugo della terra.

Questo termine ha due grandi significati: o prendesi per questa sostanza una materia dura e solida, che caviamo dall'interno degli alberi, e degli arbusti: o per un gran tratto di terreno piantato d'alberi, atti alle fabbriche, a i carri, alla sepa, a scaldasi. *

Se si dà un'occhiata al prodigioso

consumo di legname, che si fa dai legnajoli, dagli Intarsiatori, e da altri Artisti, per le fucine, per le fonderie, per le vetrerie, per i cammini, concepiremo facilmente di quale importanza debba essere stata in ogni tempo, e presso tutte le Nazioni, pel pubblico, e per i privati la piantagione, la cultura, e la conservazione dei boschi.

Tutti i nostri progetti su i boschi debbono ridursi a procurare di conservare quei, che ci restano, e nel rinnovare una parte di quelli, che abbiamo distrutti. *Vedi l'Enciclop. E le Osserv. sul Commercio dei legni in Francia nel Giorn. Econ. 1759. pagg. 347. 398. 491. 509. e 536.*

I moderni Fisici coll'ajuto dei loro microscopi (specie d'occhiali ignoti agli antichi) hanno osservato come il legno, malgrado quella solidità, che mostra d'averne, non è che un'ammasso infinito di filamenti, o piuttosto di canali incavati, altri de' quali ascendono, e si dispongono a foggia d'un cerchio quasi perfetto, ed altri passano dalla circonferenza al centro sicchè s'incrociano, e s'intralciano gli uni negli altri; lo che serve ad agevolare la nutrizione degli alberi, ed a far ascendere, e risalire per una specie di circolazione il succhio destinato a nutrirgli, ed a fargli crescere.

Vi sono infiniti legni distinti per la loro natura, proprietà, qualità, e virtù, di pari che per i loro usi, per i lor tagli, le lor fogge, le lor misure, le lor condotte. Basterà parlar di quelli, che sono più preziosi, che hanno rapporto al Commercio, alle Tinte, all'Arti, ec. de' quali alcuni Mercadanti fanno un traffico considerabile.

La maggior parte dei legni prendono i nomi loro dagli stessi alberi, o dai luoghi, onde vengono, o dalle cose, alle quali possono esser atti; e si distinguono ancora secondo lo stato, nel quale trovansi naturalmente nei boschi.

Ecco-

* N. del Traduttore. Questo significato non ha luogo nell'Italiano, che per esprimersi Bosco, Selva, e non legno: ma regge nel Franzese, che per la meschinità della sua lingua fa significar legno, e Bosco alla parola stessa Bois.

Eccovene una lista alfabetica colle chiamate ai luoghi, nei quali se ne farà parola.

LEGNO d'Aquila Vedi Aloe.

LEGNO d'Anacio Vedi Anacio.

LEGNO d'Aspalato Vedi Aspalato.

LEGNO d'Burdana Vedi Burdana.

LEGNO d'Brasile Vedi Brasile.

LEGNE da fuoco, o da abbrugiare.

Legno che si taglia nei boschi in cerna guila, che lo rende atto a far fuoco, e ad abbrugarli comodamente nei fornì, nelle fornaci, nei cammini, ec.

I legni migliori da fuoco sono, il cerro, il carpino, e la quercia: i legni bianchi, leggeri, e poco solidi, come la scopa, il pioppo nero, il pioppo bianco, ec. sono stimati tanto poco, che in Parigi è proibito il porne nelle ostiture più d'un terzo.

Si troverà nella nuova *Variatione* 1754. Tomo 16. pag. 78. una Memoria intorno al tempo più proprio per tagliare i Boschi di Roberto Ploze, il quale vuole che sia il Verno, sendo allora il legno più duro, e che per conseguenza se ne ritrarranno vantaggi molto maggiori per qualunque uso.

LEGNO di Calembacco Vedi Aloe.

LEGNO di Campese Vedi Indiano.

LEGNO di Camella Vedi Sassafras.

LEGNO di Cedro Vedi Cedro.

LEGNO di Candela Vedi Limone (legno di).

LEGNO di Carpino Vedi Carpino.

LEGNO di Castagno Vedi Castagno, e legno quadrato.

LEGNO di Quercia Vedi Quercia, e legno quadrato, ec.

LEGNO della Ohina Vedi Letherbous.

LEGNO di Cipro Vedi Rosa-Legno, e Aspalato.

LEGNO di Limone Vedi Limon-Legno.

LEGNO da fabbrica Vedi Legno di quercia, e d'abeto.

LEGNO di Corniolo Vedi Corniolo.

LEGNO di Serpente Vedi Serpente.

LEGNO di Couls Vedi Nefritico.

LEGNO d'Abero Vedi Acero.

LEGNO di faggio Vedi Abete.

LEGNO di Fernambucco Vedi Brasile.

LEGNO da febbre Vedi China-China.

LEGNO DI FUSTO. Dicesi in generale di tutti i legni che non si vendono per tagli regolati, come quei, che si lasciano crescere oltre i 40. anni fino a 200. Il legno di fusto, la cui età eccede i 100. anni, diconsi legni sul ritorno.

LEGNO di Guajaco Vedi Guajaco.

LEGNO di Corone Vedi Gouajero.

LEGNO di Abete Vedi Abete.

LEGNO della Giamaica Vedi Indiano-Legno.

LEGNO d'India Vedi Indiano-Legno.

LEGNO Indiano Vedi Guajaco.

LEGNO Marmorato Vedi Rosa-Legno.

LENGNI MEDICINALI. Sono quei, che servono alla Medicina, come l'Aloe, l'Aspalato, il Guajaco, il Nefritico, il legno di Rodio, il Sandalo, il Sassafras, ec. che si trovano tutti spiegati nei loro Articoli rispettivi.

LEGNO di Celtis et. Vedi Celtis, ec.

LEGNO Nefritico Vedi Nefritico.

LEGNO di Noce Vedi Noce.

LEGNO d'Uliva Vedi Uliva.

LEGNO d'Olmo Vedi Olmo.

LEGNO DA LAVORO. Legno, che si layra nelle vicinanze de' boschi, di cui fanno sozoccoli, e sandali per Religiosi, forme, e tacchi da calzola, pale, tucchi, saliere, secchie, fusi, conoecchie, mulinelli per filare, racchette, picche, labarde, bacchette da moschetti, calci da fucili, e pistole, cerchi per botti, ec. ec.

LEGNO d'Officedro Vedi Officedro.

LEGNO di Pavana Vedi Sassafras.

LEGNO di Pioppo Vedi Pioppo.

LEGNO da Pipe Vedi Tavole.

LEGNO di Pero Vedi Pero.

LEGNO RIQUADRATO. Così chiamasi tutto il legname riquadrato di 4. facce, che è destinato per fabbriche, e singolarmente di quello di filo oltre i 6. pollici; mentre quei al di sotto, benchè riquadrati, diconsi legnami da sega.

Secondo che i legni riquadrati sono lavorati, ogni grossezza ha il suo particolare nome: li denomina anche legno da lavoro generalmente, perchè lavorati dai legnaioli nelle loro fabbriche, e lavori.

La Lorena, la Sciampagna, la Borgogna, la Brie, la Piccardia, e la Normandia, sotto le Provincie, onde Parigi ritrae la maggior parte del legname riquadrato.

Nel traffico del legno da lavoro, quando si parla d'un centinaio di *legno*, dee intendersi di 100. volte 72. pollici di legno in lunghezza, d'un pezzo, che è lungo 12. piedi, e 6. pollici di grossezza, e larghezza sicchè una sola trave è speso contata per 15. e per 20. pezzi.

Tutto il legno da lavoro si riduce sul piede di questa misura per la vendita, per la vettura, e per la pestatura.

Il tagliato in lunghezza di 6. 9. 12. 15. 18. 21. 24. 27. e 30. piedi, e così aumentando i pezzi di 3. in 3. piedi. Tuttavia non se ne fa se non di rado di 4. pertiche, siccome non ve ne è che ha meno di 6. piedi.

Quando un pezzo di legno riquadrato ha due grossezze diverse, cioè, che è più grosso da un intestatura, che dall'altra, dicesi che ha un sopraddente, e questo proviene dall'aver avuto l'albero, da cui si è formato questo pezzo, più rami nella sommità del suo tronco, il più adeguato dei quali è stato lasciato, sicchè il pezzo sendo stato riquadrato, trovasi di due grossezze, sendo più forte il ramo, che è restato, del tronco dell'albero. Sta a quello che pertica i legni riquadrati a guardarsi dai sopraddenti, affinchè non possa ingannarsi nè il compratore, nè chi vende.

Quando dicesi che i legni sono *con delle malandre*, dee intendersi, che in certi siti son guasti, e marcati, che *con malandre*, che non posson' essere d'alcun uso. Nelle perticature, che si fanno dei legni riquadrati, le malandre debbono al batterli.

Il legno riquadrato *scheggiato* è quello, che ha delle schegge false, che son nel sito real riquadrato, essendovi lungo le riquadrature dell'alburno, ec. che si sarebbe dovuto toglier via in riquadrandolo. Quando si misurano i legni riquadrati dee diminuirsi di loro grossez-

za a proporzione che vi s'incontrano schegge.

Il Sgr. Caron Misuratore nel suo *Treatato dei Legni* somministra i mezzi facili per fare la pericapsura dei legni riquadrati, che può consultarsi?

Legno di filo, dicesi dei pezzi di legno di bella venuta lunghi, e diritti, che non hanno altro fesso, che quello della riquadratura, e che sono di tutta la grossezza degli alberi.

Le specie di legno più rare al lavoro sono, la quercia, e il castagno, e s'adopran altri, se son in mancanza di questi: ma si è sempre mai anteposta la quercia al castagno, e questo secondo si coltiva solo per riguardo al suo frutto.

Deesi anteporre il più giovane, e senza alburno, a qualunque altro. Gli alberi giovani sono più duri, e s'imbarcano meno di quelli, che con maggior numero di succhi non hanno potuto acquistare che una mezzana grossezza, tuttavia è più stimato per l'intestatura. Vedi QUERCIA, e CASTAGNO, e il Giorn. Econ. 1754. Aprile infino a Maggio, e *Novelle Econom.* Tomo II. e IV.

LENGO DA PACCHETTA. E' quel tiro di legno, che ha un manico di mezzana lunghezza, di cui si compongono le racchette per giuocare alla palla, e al volante.

I legni da racchette son fatti di rami di frassino spaccati in mezzo. Si vendono a pezzi.

Fannosene in varj luoghi della Piccardia, e della Normandia: ma quei dei contorni di Beauvais sono a meglio fatti, e i più stimati. Quei che vegghion in Parigi vi son condotti da quei stessi, che gli fabbricano. Gli fanno leccare nei loro alberghi, ove i Giurati Pallaj vanno a visitarli, e dividerli tra i Maestri di loro Comunità, che ne abbisognano. Vedi FRASSINO.

LENGO DI RODI. Vedi ROSA LEGNO. LENGNO RUSTICO, e ROBOSO. E' legno cresciuto in terreno ghiaioso, ed è posto al sole del mezzodì. Questa specie di legno è difficile a spaccarsi, se non verso il tronco. Dicesi anche delle radici del

No.

Noce, dell' Ulivo, e d' altri legni somiglianti pieni di venature, di cui servono i Tornitori, gli Ebaniisti, ed altri Artefici, che gli adoperano in lavori ripartiti.

LEGGNO SANTO. Vedi *Gudaco*.

LEGGNO DI SANT' ALCANTARA. Specie di legno, che viene di Lorena. Il suo grato odore, e la facilità d' adoperarlo in vari lavori di cultura, di Torno, e d' Intarsatura, di cui i Dilatanti, e singolarmente le Dame adornano i loro gabinetti, e toilette, rendono questo legno d' assai grande spaccio. E' d' un bigio rossiccio, duro, mezzanamente pesante, coperto d' una sottile corteccia scura, simile a quella del Ciliegio, ed ha questo di singolare, che è sempre senza alburno, e che il suo odore più cresce, quanto più invecchia. Bisogna sceglierlo ben compatto, e senza nocchi.

LEGGNO DI SANDALO. Vedi *Sandalo*.

LEGGNO DI SAPON. Vedi *Brésil*.

LEGGNO D' ABETE. Vedi *Abete*.

LEGGNO DI SASSAFRASS. Vedi *Sassafras*.

LEGGNO DI TAMARINDI. Vedi *Tamarindi*.

LEGGNO DI TAMBUCCO. Vedi *Algo*.

LEGGNI DA TINTA. Sono tutti i legni, da quali si può estrarre alcun colore atto per i drappi, sete, lane, fili, ec. come il Fustico, l' Indiano, il Fustok, il Brasil, e altri somiglianti, che si spiegano negli Articoli rispettivi.

LEGGNO DI TIGLIO. Vedi *Tiglio*.

LEGGNO VIOLETO. Vedi *Palissandra*.

Il traffico del legno, che si ritrae dal Nord pel Mar Baltico, è uno dei più rilevanti. Non dispiacerà per avventura il trovare in questo luogo ciò, che ne dice l' Autore Anonimo del Libro intitolato *Il gran Tesoro Istoricò e Politico del florido Commercio degli Olandesi a Rouen nel 1712*. Ecco come egli ne parla a pagg. 771. e 78.

Il traffico dei legni è uno dei più rilevanti, dopo quello dei grani; mentre, oltre che la loro Maestà ne consuma molto, ne adoperano quantità grande nel far botti, canali, barili, ed altri vasi simili; per non parlar di quello, che consumano in fabbriche, edifizj, barche, dighe, fienili, e fortificazio-

ni, sì di mare, che di terra. Ne vendono anche per grosse somme, sì ai Francesi, e Italiani, che agli Spagnuoli. Tutto questo non pareggia la quantità prodigiosa che adoperano nella fabbrica dei Vascelli (Vedi *QUERCIA*) navi, ed altri siffatti bastimenti, che loro servono continuo, per la navigazione, sì per uso loro, che per quello dell' altre Nazioni. Il Legno bianco, e d' abete, si ritrae principalmente dalla Norvegia, e di Svezia.

„ Somministra anche il Mar Baltico „ delle querce, e delle doghe di quercia, di cui fanno botti. „ Gli alberi „ da Vascelli vengono di Norvegia, di „ Russia, di Riga, di Narva, di Revel „ e di Danzica. Gli Olandesi cavano pure „ gran copia di legno per i fiumi dell' „ Elba, del Weser, e del Reno; talchè „ questo commercio dev' essere considerato „ come uno dei più rilevanti, e „ necessari allo Stato di questa Repubblica.

Si fa parimente in Amsterdam un commercio grandissimo d' ogni sorta di legname per le tinte, per l' intarsatura, ec. I loro prezzi son vari, e dannosi diverse tare pel buon peso, e pel pronto pagamento, secondo le varie loro qualità. Questi sono i principali.

Il legno di Bimas si paga in danaro di Banco. Le 100. libbre si vendono 8. Fiorini e $\frac{1}{2}$. Il suo a 8. $\frac{1}{2}$. la tara pel pronto pagamento è d' 1. per 100. Nel 1748. si vendè 18. in 20. Fior. nel 1760. 6. $\frac{1}{2}$. in 7.

Il legno di Calicut si vende 29. in 30. Fior. le 100. lib. pure in danaro di Banco, tara, come sopra. Nel 1748. 13 in 14. Fior. nel 1760. lo stesso.

Il legno di Campeche le 100. lib. Fior 7. $\frac{1}{2}$. in 10. $\frac{1}{2}$. nel 1760. Le tare pel buon peso, e pronto pagamento sono caduna d' 1. per 100.

Legno di Fernambuco in danaro di Banco le 100. lib. fior. 23. La tara pel buon peso, e pronto pagamento è d' 1. per 100. Nel 1760. Fior. 28.

Il legno di garofani si vende 10. soldi la libbra. Si dà un 10. per 100. di tara, 2. per 100. per quella del buon peso,

fo, e pel pronto pagamento.

Il prezzo del *legno giallo* è di 4. fior. le 100. lib. e nel 1760. Fiorin. 5. $\frac{1}{2}$. Le tare sono ciascuna d' 1. per 100. pel buon peso, e pel pronto pagamento.

Il prezzo del *legno di S. Marta* è di F. 5. $\frac{1}{2}$. in 68 le 100. lib. Tare, come sopra.

Il legno di *Sapan di Siam* si vende 9. Fior. le 100. lib. moneta di banco. La tara pel pronto pagamento è d' 1. per 100. Nel 1748. fiorinai 25. $\frac{1}{2}$. Nel 1760. fior. 7. in 8.

Il *legno di Bosso*, che dicesi *Bosso in Bassoni* si vende 10. in 12. fior. i 100. bastoni secondo la loro grossezza. Si deduce pel pronto pagamento 1. per 100.

Il *legno grosso di Bosso* le 100. libbre dai 5. ai 10. Fiorin. Si deduce 1. per 100. di buon peso, ed altrettanto pel pagamento alla mano.

Il *legno di sandalo* si vendeva nel 1748. fior. 9. $\frac{1}{2}$. le 100. libbre.

LEGUMI. Regolarmente non dovrebbero chiamar legumi, se non i grani che si raccolgono entro baccelli, come piselli, fave, lenti, fagioli, lupini, ec. Ma l'uso essendo questo nome per fino alle radici, e alla maggior parte delle piante ortive, come carciofi, lattughe, sedani, ec. Nel commercio si dice de' soli primi, quando sono secchi.

La voce *Legume* viene dalla Latina *Legumen*, e dal verbo *legere*, che significa, *cogliere*, perchè si colgono colle mani i piselli, i fagioli, ec. azione diversa da quella, che si fa su i grani, che si raccolgono colla falce.

I principali di questi legumi sono, i piselli nani gialli, e verdi, le lenti, le fave grosse, la favetta, i fagioli, le vecce, ec. I piselli vengono d'ordinario di Normandia, e di Gallandoh, le fave, e i fagioli di Piccardia.

LEIPZIS. Specie di rascetta, che si fabbrica in Amiens.

L'Art. 79. degli Statuti, dei rascettai di questa Città, comanda, che i Leipzis sieno fatti di 32. portate, di larghezza fra le due guardie di mezza canna Reale meno, e 1. di lunghezza fuor del telaio, le bianche 22. $\frac{1}{2}$. e le mischie 23.

canne, per ridursi a canne 10. $\frac{1}{2}$. o 20. $\frac{1}{2}$. del Re belle, e apparecchiate.

LENTISCHIO. Arborescello, da cui scola il mastiche. Questo arborescello cresce in Persia, nell'Egitto, e nell'Isola di Scio. Ne coltivano molto anche gl'Italiani. E' sì prezioso nell'Isola di Scio, che vi è la pena d'aver tagliata la mano, se l'uomo fosse trovato a divellere un Lentischio, o che fosse convinto d'averlo fatto, ancorchè altri fosse padrone dell'albero.

Il Lentischio è picciolo, il suo tronco poco grosso, ma getta molti rami, che si abbassano a terra. E' sempre verde, ha la scorza rossiccia, pieghevole, e viscosa. Le sue foglie son disposte a coppie sopra un picciuolo: son tulle, grasse, d'un verde scuro con poco rosso in punta, e d'odore acuto. Il suo frutto è in una specie di guscio, o baccà curvata, che viene in forma di grappolo, e che dopo d'essere stato qualche tempo verde, annerisce maturandosi. Oltre i gusci, che rinchiudono il frutto, vi sono anche come delle mediocri vesciche piene d'un liquor chiaro, che si converte in piccioli insetti volanti.

Il Lentischio è una specie di Terebinto, i cui fiori sono di differente sesso, e separati sopra diversi pedali, come nei Palmieri, nella Canapa, ec. Il Linneo ha fatto del lentischio, del Terebinto, e del Pistacchio, uno stesso genere, che abbraccia in tutto 9. specie.

Il *Terebinto* aveva bene unito le due ultime in un sol genere, ma non dovea, secondo i suoi propri principi, separare il Lentischio. Questo genere si trova nella sua Classe XVIII. in cui ha compreso gli alberi, i cui fiori, che non senza petali, hanno soli stami.

Il Lentischio non vegeta nell'Indie Orientali. E' certo che questo arbusto non si trova mai naturalmente sotto la latitudine di 30. gradi, ai quali appena possono giungere le Indie. E' necessario, che i Botanici sappiano il clima naturale di cadauna specie di pianta, per darne ragioni Fifiche, e questo è troppo finora trascurato.

Il mastiche, che scola da questo arbusto

Ro è una specie di trementina, insipida, e seccata a foggia di colofonia, o di gomma resinosa.

Si dee scegliere il lentischio nuovo, pesante, difficile a rompersi, bigio fuori, e bianco di dentro, d'un sapore astringente, e guarmito, se si può delle sue foglie; e soprattutto che non sia nocciuolo menziano, lo che può rilevarsi dall'essere il lentischio assai più pesante.

Gli Italiani dalla bacca o frutto del Lentischio cavano un olio, di cui si fa uso, di pari che del legno, e delle foglie per guarire la dissenteria. Il legno serve ancora per curadenti, è molto in uso in Francia, in Inghilterra, e in Olanda, ma molto più in Spagna. Vedi MASTICE.

LEPRE. Animale salvatico da 4. piedi, molto pelofo, velocissimo al corso, e buono a mangiare, per la figura simile al coniglio, ma più grande. Questo animale è sì noto, che è inutile il più minutamente descriverlo: quando è giovane dicesi *leproso*.

La lepre somministra al commercio due merci, il suo pelo, cioè, e la sua pelle.

Il pelo di lepre era un tempo d'uso grande in Francia pe' cappellai, e adopravasi anche con assai riuscita mescolato con altro pelo: ma per Decreto del Consiglio de' 10. Agosto 1700. è vietato espressamente ai Cappellai il servirsene; e questo probabilmente per favorire lo spaccio del pelo di Castore, che la Compagnia del Dominio d'Occidente ritrae dal Canada.

Prima di tagliare il pelo di sopra la pelle della lepre per adoprarlo nella fabbrica dei cappelli, se ne strappa il più grosso, che è nella superficie, poichè non può adoprarsi utilmente che quello del fondo.

Quanto alle pelli di lepre cariche ancora del loro pelo, dopo d'essere state manipolate dai pellicciai, s'adopra per caldissime fodere, che credonsi anche ottime per curare i reumatismi.

Vengono dai paesi freddi, e particolarmente di Russia pelli di lepre assai

bianche, che si stimano assai più di quelle di Francia, e de' paesi caldi, ed il cui pelo è d'ordinario d'un colore tirante al rosso, e mescolato d'alcun pelo bianco. Il migliajo di pelli di lepre bianca vale a Pietroburgo 150. Rubli, e quello di lepre grigia R. 65. in 75. (anno 1760.)

LETTERHOUT. Voce Olandese, e significa una specie di legno rossiccio che pende al violetto detto in Francia *Baïs de la Chine*, *Legno Chineso*. Vedi LEGNO D'INDIA.

Questa parola è Olandese, e vuol dire *legni di lettere*. Se gli è dato tal nome, perchè in questo legno compariscono macchie di colore, approssimantesi in qualche modo alla figura delle lettere.

Gli Olandesi, che lo portano in Europa, o anche gli Speciali, che lo vendono in Parigi (se dobbiam credere al Sig. *Furetiere*) fanno su questo legno un guadagno straordinario, poichè sul luogo non lo pagan più d'un scudo le mille libbre, e lo vendono fino 100. scudi, e non mai meno di 50.

Si vuole, che un tal legno non si trovi se non se nel solo Continente di Guajana. Quello, che almeno è certo si è, che gli Ebanisti l'adopraano nei loro più bei lavori d'intarsatura, ove fa un grato effetto, ed paga in Francia la gabella d'ingresso, se non sul piede degli altri legni, che servono per i Tintori, o per gl'Intarsiatori.

LIBBI, o LIBBY. Specie di Lino, che gli abitanti di Mindanao grand' Isola delle Filippine non per anche ridotta dagli Spagnuoli al loro dominio, coltivano con molta cura, ed in gran copia, più per farne dell'olio, che per filare, e tessere.

L'olio di Libby è per coloro nn' oggetto rilevante di commercio. Ne somministrano quei Barbari a varie Nazioni Indiane, e singolarmente agli abitanti di Borneo, e delle altre Isole della Sonda, ai Chinesi, ed anche agli Spagnuoli, quando non sono in guerra con essi.

Il Libbi, o Sagù è una specie di palma: la sua scorza raschiude una midola-

dolla affai bianca, che gl'Indiani pa-
stano in un mortajo, e da cui cavano
una farina, con cui fanno del pane ec-
cellente. Vien su nell' Isola di Mindanao,
e in alcune altre Isole Filippine,
e Molucche e Idor. degl' Ind. Tomo V.
e VI. 1758. pag. 22.

LIBRI. Il Commercio dei Libri in
Europa è d' affai momento. La Francia,
l' Inghilterra, l' Olanda, la Germania,
l' Italia, sono i paesi, ove se ne fa più
di vantaggio in ogni sorta d' idioma.
Quest' Arte occupa numero grandissimo
di Fonditori di caratteri, di lavoratori
stampatori, di Cartaj, di Legatori, ec.
Fannosi molti cambi di Libri fra i Li-
brai, se si eccettuinno quei d' Inghilter-
ra. Si comincia anche a stamparne mol-
ti in Copenaghen, Danesi, Latini, e
Franzesi, ed a Stockolm in Svezzele,
e in Latino. Si stampano Libri Russia-
ni in Pietroburgo, e sono ben note le
Opere Latine dell' Accademia Imperia-
le. Non faremo parola de' Libri stam-
pati alla China. Vedi nel *Gran Dizion.*
del Commercio gli Articoli STAMPA, LI-
BRI, ec. Noi ne estrarremo soltanto ciò,
che segue per la conservazione dei Li-
bri, e delle Stampe.

Lettera sopra gl' Insetti, che rodono i libri.

Ho veduto, o Signore, tanti e tanti
accusar le tignuole, che rodono i Libri,
che ho creduto di dover pubblicare so-
pra tal soggetto ciò, che ho rilevato
colle mie osservazioni, ed esperienze.
Questi Insetti non sono in verun conto
colpevoli della sfrage a cui soccombono
le nostre Biblioteche; ma ce la dob-
biamo prendere con un piccolissimo
scarafaggio, che nel mese d' Agosto,
fa le sue uova nei libri, e singolarmen-
te dalla banda dei cartoni. Ne esce un
bacherozzolo simile a quello, che si ge-
nera nel formaggio, e desso è che ro-
de i libri, e non lo scarafaggio; tut-
tavia pate che non mangi la carta, se-
non perchè vi è forzato, poichè ac-
costandosi il tempo di sua metamorfosi pro-
cura di trovar aria, massime quando è
molto avanzato nel libro: allora rode

a dritta e a sinistra, finchè arriva all'
estremità del Libro, e che ne sia uscito.
Lo scarafaggio, che si forma da questo
bacherozzolo, non può morder con ef-
ficacia, nè è capace di forare un libro da una
parte all' altra. Tutti i bacherozzoli
del legno lavorano nel modo stesso; pri-
ma di trasformarsi in scarafaggi. Mi è
nota anche una sola specie di farli, che
rode il legno di falcio, e lo fora da un
lato all' altro prima di trasformarsi in
farfalla.

Ho fatto mille tentativi per togliere
a questi bacherozzoli il gusto fatale,
che hanno per i nostri libri, e singolar-
mente per i nostri Libri Botanici, de'
quali mangiano anche le piante, lo che
d' ordinario non fa alcun altro insetto.
Se ne dee attribuir la cagione ai Carto-
ni, e alle colle, che adopran i lega-
tori per incollare la carta, o cartape-
cora, ec: delle legature. Fango questa
colla con farina nera, od altra, che il
baco ama infinitamente, e che attrae
similmente lo scarafaggio. Ho provato
a mescolare con questa colla cose ama-
re, come assenzio, o coquoitida, ec.
ma indarno. Il solo rimedio, che ho
rinvenuto, è stato nei sali minerali,
che fanno testa a tutti gl' insetti. Il sale
detto *Arcanum duplicatum*, l' allume,
il vetriolo, son buoni per tale effetto;
ma i sali vegetabili, come le ceneri da
sapona, il sale di tartaro, ec. non lo
sono. Questi secondi si sciogliono con
facilità in un' aria umida, e macchiano
i libri. Quando si mescolerà porzioncel-
la di questi primi sali nella colla, i
vermi non s' accosteranno mai ai libri,
che faranno preservati dagl' insulti d' ogni
generazione d' insetti.

Il Signor Prediger nelle sue Istruzioni
per i Legatori, stampate in Tedesco in
Lipsia nel 1741. ha confermato prima
di me ciò ch' io qui propongo, come
cosa da me provata. Pretende, che gl'
insetti non s' accosterebbero così facil-
mente ai Libri, se i Legatori per fare
la loro colla adoprassero l' amido in ve-
ce di farina. Dice ancora, come per
preservare i Libri dai vermi, bisogna
mettere fra il libro, e la coperta dell'

allume in polvere mescolato con un poco di pepe pestato fino, e che torna bene spargerne anche un poco su gli scaffali della Biblioteca. Aggiunge, che per difendere una biblioteca dai vermi, bisogna tropicciar fortemente i libri nei mesi di Marzo, Luglio, e Settembre con un panno lano intinto in allume polverizzato.

Col publicar questa Lettera non pretendiamo di asserire, che non sia assolutamente ignoto fra noi il modo di preservar dai vermi i libri. Sappiamo, che quando i Librai debbono spedir libri in America, ove i vermi sono infinitamente più comuni, che in Europa, raccomandano ai Legatori di metter della Coloquintida nella loro colla, e che l'amarezza di questo vegetabile par, che basti per dilungarne i vermi, lo che s'opponne ad uno dei punti della nostra Lettera. Ma siccome pel vantaggio delle Scienze, e dell'Arti, di cui i Libri sono i preziosi monumenti, non si tratta di conservargli solo in America, ma che importa incomparabilmente più l'inviargli affinchè non periscano quei, che restano in Europa, così abbiamo creduto di pubblico vantaggio l'istruire chiunque fa legar libri, o che ne compra dei legati, e si forma Libreria, delle facili precauzioni, che possono prenderli per difendergli dall'assedio dei vermi, e lasciargli ai posteri sani, e intieri, lo che deve sempre aver in mira un uomo savio. Giorn. Econ. 1751. Agosto pag. 22.

Rannata per nettare i Libri, ed imbiancare le Stampe.

L'invenzione della Stampa ci ha somministrato la facilità di moltiplicare in infinito gli esemplari d'un'opera; ma questa non gli difende dall'ingiurie del tempo, e dai disordini, che nascono dall'uso loro. I Libri, e le Stampe, sono perpetuamente esposti per accidente, o per negligenza di chi gli adopera a macchiarsi, sozzarsi, annerirsi. Quanto più belle sono le Edizioni, e più degne d'esser trasmesse ai posteri, tanto più ci dispiace di vederli si sgu-

Tom. III.

rarsi, e perire. Adunque per restituir loro il primo nitore proponghiamo l'appresso rimedio, che è semplice, di facile esecuzione, e certo nel suo effetto.

Consiste in una rannatella fatta con, ceneri di fermenti di vite. Queste sono le migliori, nè debbon'essere mescolate con altre. Bisogna però badare, che la rannata non sia troppo forte. Un secchio di cenere basterà per 4. secchi d'acqua di fiume. Si farà bollire tutto in una caldaja per 7. o 8. ore, dopo di che si lascerà riposare questa rannata, e si cuoprirà la caldaja con una tela, perchè non vi cada polvere, o altra mondiglia, quando questa rannata avrà così riposato 7. in 8. giorni, si vuoterà chiara per inclinazione. Con questa rannata si potranno sgrassare, nettare, e imbianchire tutti i Libri e stampe, ma non può servire per altre carte, che saranno scritte, o dipinte con inchiostro, o colori gommosi. Il solo inchiostro da Stampatori resiste a questo bucato.

Quando si vorrà nettare un Libro con tal rannata, se gli leverà la coperta. Bisogna gittarla via, poichè l'apparecchio, che si trova nelle pelli delle coperte stemprandosi nella rannata cagionerebbe un colore, che si comunicherebbe alla carta del libro, e che non sarebbe facile a levar via. Inoltre queste coperte si guasterebbero affatto bollendo col libro nella rannata, Adunque è meglio il cavarle, e se sono per anche buone, si potranno far servire di nuovo al libro, o farne altro uso.

Dopo tale operazione si legheranno insieme tutti i fogli del libro con uno spago fra due cartoni, in guisa però, che non sieno troppo serrati, perchè la rannata possa penetrare in tutti. In questo stato si porrà a bollire il libro, in questa rannata per un buon quarto d'ora. Quindi si caverà, e staccatone lo spago si porrà sotto un torchio, con cui si comprimerà gagliardamente per farne uscire la rannata, che si sarà impregnata del suo grasso. Si lascerà sotto il torchio per un quarto d'ora, dopo di che si porrà di nuovo a bollire per un

F

altro

altro quarto d'ora rilegandolo con dello spago come prima in modo, che la rannata possa sempre penetrarlo. Quando avrà così bollito la seconda volta, si porrà come prima sotto il torchio per ispremerne la rannata sporca.

Il Libro uscito dal torchio, e ancor caldo si porrà in altra caldaja piena d'acqua netta e bollente. Converrà servirli sempre d'acqua di fiume, perchè essendo più leggiera, più piena d'aria, e di sali volatili, dell'acqua di pozzo, o di certe fontane, dilava meglio le materie untuose, e perciò è più atta a levar via tutte le macchie, ec: Bisognerà pure legar sempre il libro con uno spago tra due cartoni, perchè le carte non s'aprano, mentre così potrebbero guastarsi.

Bisogna badare di non lasciar mai bollire il libro nè dentro la rannata, nè nell'acqua più d'un quarto d'ora per volta, perchè ciò potrebbe pregiudicare la stampa. Cavato dell'acqua si porrà in torchio per esprimerlo. Dopo di ciò si porrà a bollire la seconda volta nell'acqua stessa, e si caverà per similmente spremere. Quindi si osserveranno i luoghi più macchiati per vedere se son netti a dovere: se nol fossero, si farà bollire per la terza volta nell'acqua chiara, e le macchie si dilegueranno senza pregiudizio della carta e della stampa.

Siccome però questa rannata, e l'acqua bollente avranno staccato buona parte della colla, questa carta non avrebbe più lo stesso corpo, e farebbe soggetta a lacerarsi più facilmente, qualora non vi si rimediasse tuffando ben due volte il libro nell'acqua d'allume. Quest'acqua renderà il corpo alla carta, e le darà anche la qualità di soffrir la scrittura senza fuggire. Finalmente si farà asciugare il libro sopra degli spaghi, sparpagliando un poco le carte in luogo adeguato, non umido, ove non sia fumo, e che non sia nè troppo esposto al Sole, nè all'aria gagliarda: mentre bisogna, per quanto si può, che la carta s'asciughi bel bello, e ugualmente.

Per quello riguarda l'imbiancar le stampe, dee adoprarsi la stessa rannata,

e tenere il medesimo metodo. Si eseguiranno per esse tutte le operazioni prescritte: ma per farle asciugare, quando saranno affatto nettate, si stenderanno sopra spaghi attaccate a due a due con uno spillo, o con una forchetta di legno, come fanno i venditori di stampe, perchè non prendano cattive pieghe. Debbonsi anche voltar le stampe al di dentro l'una in faccia all'altra, per difenderle dalla polvere, dalle mosche, e da ogn'altro accidente, mentre staranno asciugandosi. *Giornale Economico 1758. pag. 27.*

LICHENE, Pianta buona per la tinta in rosso, che trovasi comunemente sulle rupi d'Amorgos, e di Nicuria, che sono Isole dell'Arcipelago. S'adopra a un dipresso, come si fa in Francia della Perella d'Auvergne.

Questa pianta cresce a mazzetti biognoli lunghi 2. in 3. pollici, divisi in picciole fila non dissimili dai crini. Questi mazzetti sono divisi in 2. o 3. cornici curve, slegati nella origine, ma grossi nell'estremità terminata alcuna volta da due punte. Queste cornici sono guarnite nella lor lunghezza d'un ordine di bacini più bianchi del rimanente: tutta la pianta è solida, bianca, e d'un sapore salato.

Vi sono ancora alcune Isole dell'Arcipelago, in cui trovasi questa specie di Lichene: ma il suo uso per la tinta non è noto.

Molto ne comprano gl'Inglese, che portano a casa: se ne spedisce in copia anche in Alessandria. Questa pianta si veode d'ordinario dieci scudi il Quintale.

LIMA, Istrumento d'acciajo lungo e stretto, tagliato e inciso in vari sensi, che serve per gli Arresfici, che lavorano su i metalli, massime ai Fabbri, ed altri lavoratori di ferro. A questi serve per isgrassare, dare il bianco, e lustrare i lavori.

La lima dee esser fatta del migliore acciaio: quindi avendola unta con grasso per renderla più dolce sotto lo scalpello, s'incava secondo la grana adeguata alla sua grossezza e al suo uso: finalmen-

ta sendo stata intagliata, si temprà in una maniera, che le è propria, e che spiegheremo in poche parole quale appunto ce la dà, sebbene più diffusamente, il *Felibien* ne' suoi *Principj d'Architettura*, ec.

La temprà delle lime si fa con una Composizione di filagine di carminio bene asciugata e ben dura, che si batte, e si stempra con orina, cacceto, al che aggiungesi del sale comune, sicchè il tutto si riduce alla consistenza di mostarda.

Dopo che le lime sono state tagliate, e che si sono stropicciate con aceto e sale, per levarne il grasso, che vi si era posto sopra, per tagliarle, si cuoprono di questa composizione, ed avendone messe più insieme in un mazzetto entro terra ghiarosa, si pongono nel fuoco, dal quale, quando hanno acquistato un color di ciliegia, il che si vede per mezzo d'una verguetta dello stesso acciaio, che diceasi *Provetta*, si cavano, e si gettano entro acqua di fontana o di pozzo, la più fredda, che possa averli.

Sono le lime più, o meno grosse, ed hanno varj nomi, secondo l'uso loro. Diconsi quadretti, e mezzi quadretti certe grosse e pesanti lime, ruvide, e intagliate sode, che servono per isgrossare, e limare a freddo. Vi sono anche quadretti, e mezzi quadretti dolci, per ammorbidire.

Le carlette grosse servono per limare, e aggiustare i pezzi grossi, dopo che si è adoprato il quadretto, e il mezzo quadretto. Le carlette sono lime dolci.

Tutte le altre lime conservano il nome loro di lime, aggiungendovi alcun termine per specificarle, e additarne l'uso. Altre son piane, altre tonde, o mezze tonde, altre riquadrate, altre a triangolo, ed altre in forma di sega con un dosello.

Le riquadrate servono per aprire fori quadrati, le triangolari per far delle viti, e simili pezzi.

Le tonde a coda di forcio per allargare i fori, le mezzo tonde per limare i pezzi a mezzo tondo, o per affilare le seghe ordinarie: quelle a dosello per

ispaccare: quelle da sbucare per formare gl'ingegni delle chiavi, e delle seghe da spaccare in lungo: le lime a forca, a coltello, in ovale, in cuore, e d'altre figure servono per aprire gli anelli delle chiavi, gli scudi, ec. Finalmente vi sono delle lime spaccate nel mezzo, o solo da un lato per limare le centinature; lime a schiena di cerbio per scodere i compassi; lime, che non sono intagliate ai lati per fendere, e aggiustare gli feontri delle chiavi; lime a coda; per tagliare, e formare chiodi, ec. e le lime dolci d'ogni specie e figura per addolcire, e lustrare i lavori.

Vi sono anche delle lime da appianare, e delle lime di rame a maso, altre per intagliatori di monete, e medaglie, ed altre per i lavori di pietre di rapporto.

Si possono anche noverar fra le lime gl'istrumenti detti dagli Archibustieri *calibri*, sieno questi semplici, o doppi, che adoprano, o per aggiustare la parte di sotto delle viti, o a scorrere il nucleo delle patene.

Le maggior parte di tutte queste specie di lime, che adopransi in Francia, massime in Parigi, ove se ne fa un consumo grande, si lavorano in Parigi, e in alcune Provincie del Regno, oppure vengono di Germania, singolarmente di Norimberga, onde i Mercanti di ferro, e i Chincaglieri, che ne fanno il commercio, ne fanno venire in copia. Quelle di Norimberga arrivano per lo più a Rouen con i vascelli Svezzezi.

I quadretti d'ogni genere, e le carlette grosse, fanno quasi tutte in Parigi da coloro, che dicono Intagliatori di lime, perchè non fanno altri Intagli. Si vendono a peso più, o meno, secondo il tempo; ma d'ordinario niente meno di 6. soldi, nè più d'8. soldi la libbra.

Le lime di Germania, che per lo più cominciano dalle carlette grosse, si vendono a mazzi, altre da una lima o mazzo fino a 6. ed altre dalle 3. alle 12. Ogni mazzo si vende lo stesso prezzo, cioè niente più il mazzo di 12. di quello di 3. e niente meno il mazzo d'

una sola lima, di quello di 6. Si vendono anche a minuto, e a pezzo dai Chincallieri.

Le lime da 1. fino a 6. sono a coda tonda, o quadrata: le altre fino alle più piccole, sono a coda piana. Ve ne sono di sì deboli, di sì sottili, di sì strette, e di sì corte d'ogni specie, che non sono più grosse della carta da scrivere, e son lunghe appena un pollice, e larghe una linea. I mazzi di queste lime vengono di Germania attorcigliati entro la paglia.

Viene anche quantità di lime di Foréz delle stesse specie di quelle di Germania, ma son meno buone, o pel taglio, o per la forza, sendo tutte deboli, e picciole, secondo le loro forte, e facili a sgranarsi. Vengono in mazzi di 12. dozzine, e si vendono alla minuta. Niuna è colla coda spianata.

LIMONE. Frutto che nasce nei Paesi caldi, che ha la scorza gialla, grinzosa, e di grato odore.

Non parleremo qui dei limoni, se non per rapporto al commercio, che se ne fa, e delle merci, che somministrano il loro sugo, e la loro scorza.

La maggior parte dei limoni si dolci, che agri, che si vendono, son cavati da alcuni luoghi della riviera di Genova, e fra gli altri da S. Remo; o da alcune Città degli Stati del Re di Sardegna, come Nizza, e Mentone, donde sono trasportati per mare fino a Marsilia, e poi spediti a Parigi, e altrove per tutta l'Europa.

A San Remo, e in Mentone, la vendita dei limoni non si fa, che per deliberazione del Consiglio della Città, e questo due volte l'anno, o al più tre, secondo l'abbondanza, e la rarità, ma d'ordinario nei mesi di Maggio, e di Settembre.

Non si vendono se non quelli, che non possono passare per un anello di ferro, la cui grossezza è regolata per pubblica autorità: gli altri sono scartati, come troppo piccioli, nè servono, che per ispremerne il sugo, che si trasporta in Avignone, e a Lione, in barili per i tintori di tinta grande.

Viene quantità di questo sugo di Sicilia, che si spedisce in Francia per l'uso stesso. Ma se ne prendono pochi limoni, perchè non son buoni per conservare.

Quanto ai limoni di Nizza non se ne fa tanto mistero: ne compra chi vuole, e quando vuole, si grossi, che piccioli.

Si vende due sorte d'olio di limone, uno molto stimato, che dicesi *Essenza di cedro*, che è fatto di soli spicchi di limone, o della loro cortecchia grattata: l'altro, che è un olio comune, verdastro, chiaro, e odoroso, che si fa della feccia, che si trova nel fondo delle botti, in cui si è posto a riposare, e a purificarsi il sugo di limone.

Cinquanta libbre di questa feccia, che dicesi anche *Bacchas*, non danno per lo più che 3. libbre di quest'olio. I Profumieri fanno uso di questi oli, massime dell'essenza di cedro.

L'*Aero di Cedro*, che adoprano pure i Profumieri, e che si stima molto in Francia, è il sugo che si sprema da una specie di limoni mezzo maturi, che vengono di Borghera presso S. Remo.

Si spediscono da Madera limoncini confettati, asciutti, e liquidi, e scorze di limone per confettare. Il *Limonato* è scorza di limone in sette confettata.

Dice lo *Spettacolo della Natura*, che nella Martinica infiniti Negri sono impiegati nella confezione dei limoni.

Il sorbetto si fa con sugo di limone, e con zucchero. Il migliore viene dall'Assandria.

Lo *scioppo di limone* è lo stesso che lo scioppo di cedro, poichè in Italia dicesi *limone* quello, che i Francesi dicono *Citron*. Presso i Droghieri è semplicemente detto *scioppo di cedro*, e gli Speciali lo vendono sotto la denominazione di *scioppo di limone*.

Al *Touchin* vi sono due sorte di limoni altri gialli, altri verdi, ma tutti così agri, e sì acidi, che non è possibile il mangiarne senza rovinarsi lo stomaco. Questi frutti non sono però inutili ai Tonchinei, nè agli altri Indiani. Non solo gli adoprano come noi nell'

nell'acqua forte, per nettare l'ottone, e gli altri metalli, quando voglion ridargli in istato d'esser dorati, ma ancora per le tinte, massime per le sete.

Altro dei loro usi è per nettare le biancherie, e se ne mette in tutte le rannate, massime per tele fine, lo che da loro un bianco, e un lustro ammirabile; la qual cosa può rilevarli in tutte le tele di cotone principalmente, che vengono dagli Stati del Mogol, che non si nettano se non col sugo di questa specie di limoni.

Il limone intero, la sua scorza gialla, il suo sugo, la sua polpa, i suoi semi, la sua acqua stillata, il suo spirito, ec. entrano in numero grande di preparazioni farmaceutiche officinali, che noi qui non possiamo descriverle, siccome se ne veggia l'Enciclopedia, e gli Autori, che ne trattano.

Veddesi in Amsterdam copia di limoni preparati colla concia per conservargli, e diconsi *Limoni salati*. Se ne spendono molti per tutto il Settentrione.

LIMONE Legno. Così lo chiamano gli Europei a motivo del suo odore, e del suo colore, e gli Americani lo denominano *Legno di Candela*. Il Legno di Limone, che vien condotto per lo più in zocchi d'oltre 1000. libbre di peso, è il tronco d'un grosso albero comune nell'Isola Americane, e che s'alza estremamente. Le sue foglie simili a quelle del Lauro per la figura, sono più grandi, e d'un verde più lucido: i suoi fiori hanno l'odore del gelsomino, e la forma dei fiori aranci. I suoi frutti son neri, e della grossezza del pepe. Questo è il legno preso da alcuni Autori per *Santalum Cedrinum*, lo che non monterebbe gran fatto; ma questo è anche quel legno, che alcuni Drogieri di coscienza poco delicata vendono per questo sandalo, che è una frode infossibile: la differenza del prezzo, e delle proprietà di questo legno essendo grandissima.

La frode può rilevarsi, non solo perchè gli zocchi del vero sandalo non pesano più di 100. libbre; e quei del legno Limone, passano, come dicemmo, 1000; ma anche perchè il sandalo è d'

un sapore, e d'un odore soave, grato, resinoso, e mezzanamente pesante, e pel contrario il Legno Limone è pesante, compatto, oleaginoso, e d'un odore acuto approssimantesi a quello del frutto, che chiamiamo limone, onde ha preso il suo nome. Questo legno è atto per eccellenti lavori da Torno, e da rapporto, e preode ottimamente il lustro.

LIMONE, albero, che porta il frutto dello stesso nome. Gli Antichi adopravano il legno del Limone per far delle tavole, e dei mobili estremamente stimati; ma dacchè l'Indie Occidentali hanno somministrato all'Europa copia di bellissimi legni per i lavori d'Intarsio, e di rapporto, il legno di limone ha perduto quasi tutta la sua stima.

In fatti questo è quel mirabile albero sempre verde, che confondendo per così dire la Primavera coll'Autunno, s'offre agli occhi nostri carico di fiori, e di frutti, de' quali alcuni cadono per esser maturi, mentre altri principiano a maturare, ed altri solo a spuntare.

Rivale dell'Arancio, e meritando forse d'esserli anteposto, non ne è diverso, che pel suo frutto, e per le sue foglie, che son larghe, e tirate come quelle dell'alloro, ma senza tallone.

I suoi frutti son bene spesso bislunghe, talora aguzzi in punta, talvolta ottusi: la lor superficie è grinzosa, e sparsa di tubercoli: frequentemente son lunghi 7. pollici, e talora di vantaggio, mentre variano, e per la grandezza, e nel peso. Alcuni arrivano a pesare fino sei libbre.

La loro scorza esterna è come il cuoio, sottile, amara, riscaldante, verde da principio, di color d'oro quando sono maturi, d'odore acuto. La loro scorza interna, o la carne, è fissa, e come cartilaginosa, consistente, bianca, dolcigna, alquanto acida, e leggermente odorosa, divisa interiormente in più ricettacoli pieni d'un sugo acido racchiuso entro vescichette membranose.

Finalmente ogni frutto contiene molti semi. Alcuni ne hanno oltre 150. rinchiusi nella midolla vescicolare. Son questi bislunghe, della lunghezza d'un mez-

mezzo pollice, d'ordinario aguzzi ai due lati, coperti d'una pelle alquanto dura, e membranosa, amara, gialla al di fuori, scannellata, e contenente una mandorla bianca, mescolata d'amaro, e di dolce.

Sua Origine.

Il *limone*, come provano i suoi nomi latini, da principio fu portato dall'Asia, e dalla Media, in Grecia, quindi in Italia, e nelle Provincie Meridionali Europee. Si coltiva in Sicilia, in Portogallo, in Ispagna, nel Piemonte, in Provenza, ed anche in alcuni giardini del Nort, ove produce frutti, ma molto inferiori a quei dei climi caldi. Coltivasi anche quest'albero nella China, nell'Indie Orientali, e Occidentali, e in America al riferire del Cavalier Hans Sloane. *Viaggi alla Giamaica*, Tom. II. p. 176.

Sua Specie.

I Botanici ne distinguono una diecina di specie principali, benchè sappiamo, che i Giardinieri Genovesi, che ne è il gran seminario per l'Europa, sono sì curiosi di dilatarne questa varietà, che aumentarla ogni giorno.

La specie di *limone* più stimata è quella di Firenze (i Fiorentini lo dicono *Cedrato*) di cui ciascun frutto si vende anche in Firenze cinquanta soldi di Francia: se ne mandano regali in varie Corti d'Europa. Questa specie particolare non viene a perfezione, se non nella pianura, che è fra Pisa, e Livorno, e in tutti i Terreni Fiorentini; e quantunque si trasportata questa specie di *limone* dal luogo stesso in varj luoghi scelti d'Italia, perdon sempre infinitamente di quel soave aromatico, e di quella finezza di sapore, che dà loro il sopradetto clima. *Enciclop.*

LINO. Pianta, che non ha d'ordinario, che uno stelo sottile, tondo, e incavato dentro, alta intorno due piedi: la sua scorza è pieua di filetti, a un di presso come la canapa, le sue

foglie sono alquanto lunghe, strette, aghuzze, e piantate l'una dopo l'altra lungo lo stelo: i suoi fiori sono azzurri, avente cadauno 5. petali sostenuti in un calice screpolato in varj luoghi. A questo succede un frutto quasi rotondo della grossezza d'un pisello, che racchiude in 10. capsule membranose, dieci semolini, o granellini bislungi, molli al tatto, di color rossiccio lucido, piano d'una midolla oleaginosa.

Il seme di lino ha molte proprietà. Entra nella composizione di varj medicamenti: se ne cava per espressione, come dal seme di rapa, ec. una specie d'olio, le cui qualità sono a un di presso simili a quelle dell'olio di noce: quindi adoprasì talora in mancanza di quello nelle pitture, ec. Quello, che è stato spremuto senza fuoco, si stima molto nella Medicina, e si pretende che guarisca molti mali.

Il traffico degli *oli di lino* è rilevante. La maggior parte di quelli, che si consumano in Parigi, vengono di Fiandra, e dalla banda di Rouen, ove se ne fa quantità prodigiosa.

La *Linetta*. (seme.) Così in molti luoghi chiamasi il seme di questa pianta: è assai soggetta a degenerare, e vi sono terreni, come quei di Normandia, di Bertagna, e di Piccardia, ove conviene rinnovarla ogni 5. anni per lo meno.

Buona parte delle Provincie Francesi abbonda tanto in *lino*, e le terre vi sono sì atte per la sua cultura, che i Francesi, se volessero, farebbe di meno del loro vicini per questo traffico, per quanto ne consumino in varj lavori, e particolarmente in filo da cucire, o per ricami, e merli, e in varie specie di tele. Tuttavia ne prendono quantità grande dagli esteri; e il Mar Baltico, l'Holstein, la Russia, la Curlandia, e la Fiandra ne somministrano in copia alle loro Filatrici, e ai Tessitori. Famosi anche venire lini dolci dal Levante, de quali parleremo qui sotto. L'Egitto ne può somministrare fino a 1000. balle.

E in riputazione grande il lino di Fian.

Fiandra : ne vien dopo quello di Piccardia. Fra i lini forestieri quei di Riga, e di Konisberg, sono i più stimati.

I lini, o Francesi, o del Nort, si compongono, e si vedono, o crudi, o a mazzi, o preparati, e atti a filarsi.

Il *lino crudo* è quello, che non ha avuto che la prima manipolazione, ed ove vi sono ancora delle reste. In questo stato fa una parte del negozio dei Droghieri; ed è anche il traffico principale dei Linajoli di Parigi.

Memoria intorno alla Coltivazione del Lino.

Si troverà una buona Dissertazione intorno alla coltivazione del lino nel *Giorn. Economico Dicemb. 1752. pag. 25. fino a pag. 44.* L'avremmo riferita in questo luogo; ma abbiamo creduto di dover preferir quella della Società di *Dubliu*, che si legge nella *Raccolta di Memorie riguardanti l'Economia rurale* per la Società di *Berti* 8. 1760. Torino I. poichè è più moderna; ed incontestabilmente più esatta, oltre le aggiunte di questa Società, ec. Benchè sia lunga noi non la ristringeremo, perchè nulla si perda del suo pregio, e della sua utilità.

Le osservazioni, che ci accingiamo a pubblicare sono tutt'altre da quelle, che finora sono state pubblicate. Sono il risultato di ricerche fatte su gli stessi luoghi: sono desorte da fatti esaminati con estrema cura dall'Autore di queste Lettere. Ha egli con frequenza veduto ciò, che asserisce nel suo soggiorno in Olanda, ed in Fiandra, e per la sua condizione è superiore ad ogni mira d'interesse. Possiamo adunque commendare le sue istruzioni con tutta fidanza, e promettere una riuscita felice a coloro, che le eseguiranno.

La scelta d'un terreno adeguato è importantissima pel prodono del lino, e del suo seme. Questa parte dell'Agricoltura non è nota a bastanza. Le persone, che hanno dato delle istruzioni, che sono state pubblicate, raccomanda-

no una terra leggiera, e io credo, che questo sia un inganno. Le terre ghiaiose, arenose, e leggieremente producono un lino fino, ma in picciola quantità, ed il seme degenera il primo, o il secondo anno al più. Per lo contrario nei terreni cretosi, profondi consistenti, alquanto umidi, lavorati a dovere, si raccoglie copia di lino molto maggiore, il cui seme è eccellente. Io l'accerco con fidanza, perchè gli Olandesi, il cui traffico di tele floridissimo prova le cognizioni superiori in questa parte, non seminano quasi punto lino nella Provincia d'Olanda, perchè il terreno è leggiero, e arenoso; ma raccolgono lino ugualmente bello, ed ugualmente buon seme, quanto in altra parte d'Europa, in terreni cretosi profondi, pesanti, consistenti, e alquanto umidi della Provincia di Zelanda. Si antepone il seme, che viene di là, a quello che viene dal Mar Baltico, e si vende anche sempre più caro. Gli Olandesi portano è vero, del seme di lino da Riga, non perchè il loro degeneri, come vien detto comunemente; ma per somministrarne ai paesi arenosi, come la Germania, ec. Se avessero quantità bastante di terra cretosa come quella della Zelanda, non andrebbero a cercare altrove il seme, che vien loro richiesto.

Non pretendo d'intieramente disapprovare l'uso degli altri territorj. Le terre cretose sono indubitatamente le migliori, e le altre son buone a proporzione della viscosità, o creta, che entra nella loro composizione; tuttavia le terre più leggier, massime le grasse, si possono seminar di lino con vantaggio.

Ecco il metodo, che si osserva in Zelanda, e nelle Fiandre per dare alla terra le manipolazioni necessarie, prima di seminarla. Vi unirò alcune osservazioni, che possono essere di vantaggio. Poco ho da osservare rispetto all'ingrafamento. Gli Olandesi servono di concio, di ceneri, e talora d'escrementi umani; ma non adoprano quest'ultimo letame, se non in piccioli pezzi di terra ben riposati. Abbiamo di più la mar-

na, la calcina, l'incrostature di laguna, le raschiature di corno, l'arena marina; ec. Questi varj concimi, che si preferiscono secondo la natura dei terreni, sono eccellenti pel lino; e son forse migliori del concio. Se questo ultimo non è abbastanza consumato, fa nascere infinite erbe cattive, che assai pregiudicano al lino, oltre l'accrescimento di spesa per sarchiarlo. La matina, la calcina, ec. non hanno tale inconveniente, e perciò sono da preferirsi. Questo articolo è rilevantissimo: e l'Agricoltura dovrebbe sempre farvi attenzione nella scelta de' suoi concimi. L'erbe cattive pregiudicano molto ogni sorta di seme, ma singolarmente il lino: ne alterano la qualità, e ne scemano la quantità.

Mi dissonderò di più nei lavori del terreno. Temo, che non regnino dei pregiudizj contro il metodo, ch'io sono per proporre. Non vi è cosa più atta a distruggergli della minuta descrizione di quello, che osservano gli Olandesi, e i Fiamminghi.

In Zelanda, ove i terreni sono argillosi, fondi, consistenti, e umidi (secondo me i migliori pel lino) si prepara con due diversi metodi.

Si lavorano le terre sode * 3. 4. ed anche più volte: si lasciano in zolle tutta l'Estate: oppure si comincia dal farla produrre del grano; ed in tal caso si manipolano come segue. Dopo d'averle ben concimate, e lavorate due volte, o più, vi si semina del grano: l'anno seguente vi si pianta la garancia, che vi resta due anni, ed il quarto anno vi si semina il lino.

Gli Zelandesi sono sicuri d'aver per tal mezzo una terra molto mobile; mentre i due, o tre lavori fattivi, prima di seminarvi il grano nel primo anno, oltre la fermentazione del concio, e gli altri lavori, che alcuna volta si replicano fino in cinque per la garancia,

vi sono anche delle contigue manipolazioni per ricuoprir colla terra le barbe di questa pianta, a misura che cresce, e per isvellarla.

I nostri gastaldi penserebbero, che la terra così lavorata fosse buona per tutto. Tuttavia gli Zelandesi amano meglio farla riposare, e lavorarla spesso per avere un eccellente raccolto di lino. Sembra loro troppo dura e compatta, e a un tempo stesso troppo smagrita per lo sfruttamento fattovi dalla garancia per ben due anni. Non seguono l'ultima pratica se non pel profitto, che ricavano dalla garancia; producendo la prima di più, se non si consideri il lino. L'esperienza conferma un tal fatto. In quelle parti della Fiandra, in cui vi sono vene di creta, come nei contorni di Courtrai **, si semina il lino in terreni sodi immediatamente dopo l'averli lasciati rotti un'Estate, e un'Invernata, e dopo d'averli lavorati più volte di seguito. Siccome non vi si fa alcun traffico di garancia, così il lino è la prima raccolta, e vi si prepara la terra come abbiamo indicato. Nelle terre stesse più aride, e più leggiere, che possono portare del lino, per esempio intorno a Anversa, a Gand, a Bruges, si crede, che non vi vogliano meno di tre lavorate, nè si semina mai lino, senza aver lasciato riposare la terra, almeno un'Estate.

Finora abbiamo commesso grandi errori in quasi tutti i rami dell'Agricoltura. E' tempo d'uscire di questo letargo. Noi, il cui commercio dipende quasi affatto dalla manifattura della tela, ci abbandoneremo noi alla nostra poltroneria intorno a punto di tanto poco? Trascureremo noi di lavorare i nostri terreni in guisa adeguata, benchè alquanto faticosa, poichè vi sono uniti il pubblico bene, o il privato; il profitto che si ritrae dal lino, e dal suo

* Il lino riesce meglio in un terreno nuovo, che in qualunque altro, purchè sia lavorato a sufficienza.

** Nelle vicinanze di Courtrai cresce il lino più bello, e più forte d'Europa. Vi si coltiva, vi si prepara, e vi si fila a perfezione. Giornale di Commercio Dicembre 1759.

feme, trascende di gran lunga quello, che possiamo prometterci da qualunque altra raccolta.

Quando la terra è ben ridotta dai lavori, la cura del coltivatore dee consistere nel darle l'ultima manipolazione per disporla a ricevere il seme. Nella Zelanda si dispone in comiti, o tavole ben tirate, e separate da fossette, o solchi. Queste tavole son larghe dai 50. ai 60. e anche 70. piedi. Le fossette son larghe un piede e mezzo, e profonde circa due.

Per tal modo conservano le terre un grado adeguato d'umido. Le tavole larghe, e unite ne ritengono bastante-mente per far testa all'aridezza estiva. Le fossette portan via il superfluo dell'acque piovane, allorchè sono foverchie. Si debbon dirigere queste fossette e regolare il loro fondo, secondo il pendio, e il grado d'umido del terreno.

Io raccomando in modo speciale questa pratica. Quando i nostri villici l'avranno provata, oso dire, che non temeranno più d'impiegarvi le terre cretose, e umide. Le fossette scaricheranno il campo delle acque, che potrebbero corrompere il seme: l'umido, che rimane, si dilegua troppo presto, quando le porche son tonde, e sollevate. E' però assolutamente necessario per assicurare una buona raccolta. Ne sono i Fiamminghi così persuasi, che nei loro terreni aridi e leggieri non usano fossette. Rendono unitissima la superficie del campo, per rattenervi più lungo tempo l'umido, e difendere il loro lino dal secco, e dal calore estivo.

Ora esporrò il mio pensiero rispetto alla natura e proprietà d'un buon seme intorno al tempo ed al modo di seminarlo.

E' certo, che non si può mai impiegar troppa cura nella scelta del seme, mentre da esso dipende principalmente la buona raccolta. Generalmente il seme di lino più corro, il più grosso, più polpato, il più oleoso, il più pesante, e d'uno scuro chiaro, è stimato il migliore. Il contadiuo Olandese è esattissimo nell'esame delle divise qualità.

Tom. III.

Per rilevare la sua siffezza ne prende una buona manciata, e la ferra finchè gli orli del seme compariscano fra il pollice e l'indice: poichè fonda affatto su gli orli il suo giudizio a tal riguardo. Per provare il suo peso ne mette una manciata in un bicchier d'acqua: se v'è tosto al fondo del vetro, è certo, che è pesante, e di buona qualità. Per vedere, se è oleoso ne gitta sul fuoco; e quando s'infiama, e scoppietta subito, che tocca i carboni, crede di poter esser certo di sua bontà. Dopo le divise prove lo semina talora sopra strato: in somma tenta tutti i mezzi, che possano assicurarlo, che il seme è della specie migliore.

Ho riferito tutte queste minuzie unicamente per mostrare, quanto dobbiamo badare alla scelta del seme (*Vedi anche la Mem. del Sig. de Giusti in seguito.*)

Mi resta da aggiungere un avviso importantissimo per tutti gli Agricoltori, massime per quei, che coltivano il lino, ed è di non contare sopra una continuazione seguita di buon seme in uno stesso terreno. Le migliori terre cretose non faranno, che il seme non degeneri gradatamente, se si semini lungo tempo in una terra della stessa specie di quella, in cui è stato raccolto; e quantunque perda meno di sua bontà nelle terre cretose, che nelle altre, vi diventa però finalmente cattivo. E' pertanto assolutamente necessario il mutare il seme, e questo è perpetuamente il partito migliore. L'ordinaria regola, che si tiene in questa mutazione, è di comprar del seme di terre leggieri per seminare le terre cretacee, e di prender questo per seminare le terre leggieri.

Questa regola bene intesa è vera: ma siccome sono persuasissimo, che i terreni leggieri non diano buon seme, così mi si permetta, ch'io mi spieghi ampiamente per prevenire tutti gli equivoci, che potrebbe cagionare.

Quando vuoi avere una buona raccolta di seme di lino, bisogna lasciare le terre leggieri e arenose. Non deb-

G

bonfi

bonfi mai seminare, se non per averne del lino fino. Uno s'inganna sempre quando crede di ritrarne del buon seme. Adunque non dee contarsi sopra queste terre leggere per aver del buon seme. Il gassaldo, che vuole averne, dee limitarsi alle terre cretacee di varie specie. * Il seme raccolto nella creta più consistente, sarà atto a seminarne terreni meno forti, più disuniti, e che s'accostano alle terre grasse. Il seme prodotto da queste sarà ottimo per le terre più sode, e più fonde. La più picciola differenza nella natura del terreno basta per impedire, che il seme degeneri; ed è noto, che le terre cretacee differiscono fra esse grandemente. In Irlanda ne abbiamo di quasi tutte le specie. Non dobbiamo adunque esser tentati di ricorrere ai terreni leggeri, che non perfezionano mai il seme, e che pel contrario l'indeboliscono sempre.

Terminerò questa lettera osservando, che poichè la scelta del seme di lino è di somma importanza, è cosa assurda il voler dipendere dai forestieri. Non dee sperarsi, che gli Olandesi, o qualunque altra Nazione, si privino del lor seme migliore. Inoltre dacchè ogni seme non è ugualmente buono per tutte le specie di terre, siamo necessitati ad averne del nostrale. Bisogna, che ci contenteriammo dell'altrui scarto, finchè non ci prendiamo noi stessi la cura di farne nascere del migliore. Il Contadino, che riceve il seme dal forestiero, non può mai esser sicuro della natura del terreno, in cui è stato raccolto. Rischia per conseguenza di vedere andar male la sua raccolta: dove per lo contrario, se ci occupiamo seriamente a seminar del lino nei terreni, che vi sono propri, si potrebbe prometterci del suo

seme, adattarlo al suo suolo e assicurarsi, senza molta cura, d'una sufficiente raccolta.

Trattasi ora di determinare la quantità di seme di lino, che dee seminarci in una data estensione di terreno. Torna bene osservare in questo luogo una differenza considerabile nel prodotto, secondo le diverse quantità di seme, che si farà seminato. Se s'adopra poco di buon seme, si avrà copia abbondante di seme eccellente, e di lino forte. Ma se si semina quantità maggiore di seme della stessa bontà, il lino sarà più fino, più abbondante, e il seme sarà meno buono. Gli Olandesi, che non temono di non aver seme, tengono per pettuamente questo secondo metodo. Forse sarebbe imprudenza l'imitargli. Le circostanze in cui siamo, sono diversissime. La loro manifattura è al colmo della perfezione, e la nostra nasce ora; sicchè consiglierai a seguire la prima pratica, finchè avessimo dato al nostro seme lo stesso grado di bontà, e che fosse ugualmente abbondante. Del resto conviene accordare su questo Articolo molta libertà al gassaldo prudente, ed aver riguardo alla differenza dei terreni lavorati ugualmente bene. Una terra forte può portare una quantità di seme, e somministrare tutto l'alimento necessario alla perfezione del lino, e del suo seme.

Per lo contrario in una terra meno forte, la stessa quantità di seme perirebbe, nè darebbe che una trista raccolta. Rispetto alla quantità particolare di seme per un tratto determinato di terreno, ve ne vuole generalmente dalle $5. \frac{1}{2}$. fino alle 7. misure per un campo, ** e ciò corrisponde alla pratica degli Olandesi, e dei Fiamminghi, secondo il calcolo, che ne ho fatto.

Sup-

* La riuscita grande degli Irlandesi, che generalmente sono stati bastantemente saggi per seguire i Consigli del nostro Autore, prova quanto basta l'utilità di questo metodo.

** Abbiamo creduto utile di dar qui le misure sul piede di Berna, che abbiamo adottate, e possiamo accettare della giustezza del calcolo, almeno per quanto lo permette la natura della cosa. La misura di Berna è un cilindro del diametro d'un piede, alto 8. pollici. Contiene 904. $\frac{2}{3}$. pollici cubici.

Suppongo, che si sappia, che vi vuole un tempo favorevole, e una stagione calda per raccogliere il seme, per maciullare il lino, e per distenderlo sull'erba. Tuttavia nell'Elvezia par, che non vi si sia badato molto. Non si aspetta, come si fa universalmente, che la Primavera sia molto avanzata, prima di seminare il lino: per correggere questo reo uso converrebbe seminare sul fine d'Aprile. * Il lino sarebbe maturo a mezzo Luglio. Così avremmo tempo bastante per le operazioni divise. Se osservasi questo metodo, ne risulterà altro considerabil vantaggio, avremo ottima raccolta di rape in questi terreni, che altrimenti resterebbero inutili nel restante dell'anno.

Quando si vuol far riposare la terra, si può seminare del trifoglio alcuni giorni dopo il lino. Quest'erba non lo proffudica, anzi gli fa del bene molto. E' probabile, che conservando la rugiada, e la pioggia intorno alle sue radici, e difendendo la terra dal calor del Sole gli faccia il diviso vantaggio. Ma qualunque siasi la ragione, ha dimostrato una lunga esperienza, che questi semi nascono benissimo insieme. Si tiene perpetuamente questo metodo in Fiandra, e in Olanda con ottima riuscita. Adunque posso con fidanza raccomandarlo ai miei Patriotti.

Vi sono pochissime cose da dirgli intorno al modo di seminare il lino. Osserverò solo, che il seminatore dee seguire il solco in linea retta, e spargere il seme colla destra, e poi tornando in dietro seminarlo colla sinistra, poichè importa, ch'ei distribuisca il seme ugualmente. Se si vuol lasciar riposar la terra, vi si semina alcuni giorni dopo, come dissi, l'erbe ec. e se

ne ricopre il seme con un erpice, e poi vi si fa passar sopra il cilindro.

Si dee sarchiare quando è alto fra i 2. e i 5. pollici. Il mezzo più sicuro di danneggiare il lino meno che sia possibile, è di sodervisi sopra. **

Vengo ora a un articolo di massimo momento, cioè, al tempo, in cui si dee sveltare il lino. Il costume di raccogliarlo troppo verde è pessimo. E' una pratica pernicioza seguita ostinatamente in questo Regno contro l'autorità dell'esperienza, e della ragione.

Lasciando maturare il lino, ottienfi una raccolta migliore, e per la quantità, e per la qualità.

Quando si divelle il lino verde, oltre al seme, si perde più della metà della raccolta. Il filo di questo lino debole, cade quasi tutto in stoppa nelle varie manipolazioni, che se gli danno.

In oltre la picciola quantità di filo, che s'ene ricava, è per tutti i rispetti inferiore a quella, che sarestesi ritratta, se si fosse aspettato che fosse maturo.

Rispetto alla forza, niuno può dubitarne. La maturità nelle piante è così necessaria, come negli animali per dar forza alle fibre. Quanto alla finezza sò, che i nostri Artesici si opporranno alla mia opinione. Antepongono il lino immaturo, perchè si divide con più facilità. Ma s'ingannano, se dobbiamo imitare i Fiamminghi. Questi sperimentati linajoli hanno tutta l'attenzione di lasciare il lino sul piede più lungo tempo, quando lo riserbano per lavori i più fini. Rischiano per fino di perder la semenza, per averlo più maturo che sia possibile, allorchè debbono impiegarlo nelle loro migliori batiste, e nei loro merli. Prove ripetute avreb-

G^o 2 ber

* Generalmente parlando debbonsi seminare più presto le terre leggieri, e concimate a dovere, e più tardi le meno concimate, o molto umide.

** Quel, che non vorranno seguir questo metodo, debbono almeno obbligare i sarchiatori a non entrar nel campo del lino, se non co' piedi scalzi.

Vi sono terreni così pieni di mal'erba, che altri è forzato a sarchiare due volte. Debbonsi scegliere tempi umidi per due ragioni: prima perchè l'erba che si divelgono con più facilità; poi perchè si corrono meno rischi di pregiudicare il lino, le cui radici non s'internano gran fatto entro terra.

ber loro scoperto il proprio inganno, se il lino maturo fosse sì tristo, e sì duro, come noi crediamo.

Generalmente, quando il lino comparisce giallo chiaro * accostantisi alquanto al colore limoncino, è tempo di provare il seme d'alcuni steli. Quando è maturo, il seme è più fisso, e pieno, come quello dell'altre piante, ed il suo colore è d'uno scuro chiaro. Gli Olandesi per cogliere il lino aspettano, che la capsula sia per aprirsi. Il consiglio migliore, ch'io possa dare si è, il differir la raccolta del lino più che si può, senza rischiare di perdere il seme: sì il lino, che il seme faranno di qualità migliore.

La maniera di raccogliere il lino, è d'afferrarlo con ambe le mani per quanto si può con comodo, di legare ogni brancata per la testa, e di dilungar poi le estremità in guisa da poterlo disporre sul prato in piedi. L'aria entra liberamente fra i gambi, il sole secca i covoni, e la pioggia non vi si può unir sopra in gran copia.

Nelle istruzioni intorno alla coltivazione del lino, è stato raccomandato di metterlo in bica nel cavarlo del campo senza maciullarlo, e di lasciarlo così fino al mese di Dicembre. Quest'uso produce grandissimi disordini, nè corrisponde alle mire, che si avevano. Si è creduto, che gli Olandesi, e i Fiamminghi tenessero questo metodo; ma io mi sono assicurato del contrario con esatte perquisizioni. Non s'imbica in verun modo in Olanda il lino nè maciullato, nè da maciullare. Veramente non vi si separa il seme dalla capsula, che lo contiene, se non alcun tempo dopo aver divelto il lino: ma ardisco accertare qual fatto indubitabile,

che non tardano a batterlo; ed ho motivo di credere che facciasi lo stesso in ogni paese. Il seme di lino, che ricaviamo di Riga, non è stato imbicato col lino. Per conservare la riputazione del loro seme i Magistrati sono attentissimi nel far ferrare il rimanente di quello dell'annata, a custodirlo per i mulini da olio, dopo che sono state soddisfatte le richieste de' forestieri. Possiamo adunque asserire, che riceviamo il seme dell'ultima raccolta, e che per conseguenza, ch'è non è stato imbicato col lino. Se lo fosse stato, i Mari del Nort così per tempo sono generalmente gelati, che i vascelli Inglesi, Olandesi ec. tornerebbero senza carico. Il seme di lino non potrebbe esser battuto, nettato, e condotto a tempo sulle spiagge della Lituania, e della Livonia.

Siccome io mi son quasi limitato alle ragioni tratte dalla pratica degli altri paesi, non mi farò qui a riferire tutte quelle, che si potrebbero produrre contro i disordini d'imbicare il lino non battuto. Sono veramente convinto, che il seme non può ricevere alcun vantaggio da uno stelo secco, che non conserva umido, se il lino è stato raccolto con diligenza. Ma non ho sovente prodotto ragioni di questa specie, e spero, che i Fisici mi perdoneranno anche quel lo stesso riguardo.

Vi sono contro un tal uso argomenti più adattati ad ogni persona, e perciò anche d'un vantaggio più generale; ed a questi io mi appiglio.

La ricetta inserita nelle istruzioni di cui parlai, per distruggere i forci dentro le biche del lino non battuto, prova, che era noto un disordine nell'imbicare il lino col seme. Era noto, che

* Bisogna raccogliere il lino, quando comincia a ingiallire, e a spogliarsi delle sue foglie. Allora è affatto maturo. Se ne cava un filo forte, e abbondante. Non dee divellersi immaturo, se non quando va male in terra, vale a dire, quando gli steli muojono sul piede, o che i vermi lo tagliano in cima.

Il lino colto immaturo dà il filo più arrendevole, e lo dà più gagliardo, quand'è totalmente maturo. Ma quando si aspetta troppo tardi, il lino non si separa con facilità dalle resti, non piglia mai bene il bianco, e il filo non ne è così buono.

queste bestie s'anniderebbero nel lino, e perciò ne fu prescritto un rimedio. Non sò, che riuscita abbia avuto; ma credo, che sarebbe cosa più prudente lo schivare il male; ch'è fidarsi a un rimedio dubbioso, o almenò imperfetto. I forci, ec. debbon tagliare e rodere il lino per aprirsi un varco prima di giungere al pasto, che loro è preparato. Adunque, malgrado tutte queste cautele, si perde una quantità considerabile di lino. Se i forci si portassero al seme separato dai gambi (lo che può impedirsi con più facilità, perchè non hanno ove nascondersi) non si perde altro che del seme; dove nelle biche il lino è di pari danneggiato, e la perdita è maggiore.

L'uso d'imbicare il lino non battuto partorisce anche più ree conseguenze: Il seme si riscalda più facilmente in una bica, che sulla terra, ed è più difficile il rimediarvi. Non ho bisogno d'insistere nell'averli a temer doppiamente l'umido, quando sono insieme il lino, e il suo seme.

Non è meno evidente, che malgrado tutte le possibili cautele, il mezzo d'una grossa bica può esser danneggiato considerabilmente prima che si rilevi alcun segnale di calore: dove che sull'aja, o ne' granaj, altri se ne accorge sul fatto. Per altra parte non può disfarsi una bica, senza spandere molto seme, nè rifarla senza molta fatica; dove rivoltasi il suo seme sull'aja senza briga, e quasi senza spesa. Questi sono disordini uniti a questo metodo in tutte le stagioni; ma divengono molto maggiori in un tempo variabile. La stagione della raccolta è talora sì umida, che è quasi impossibile l'asciugare il lino, e si correrebbe pericolo di perderlo affatto. La minima umidità, che allora è inevitabile, riscalderebbe la bica, troppo ferrata dal peso d'una quantità grande di lino e di seme, che non lascerebbe passaggio all'aria. Per lo contrario il seme separato dal gambo, e custodito nella sua capsula, è leggiero, lascia molto vacuo, che dà asolo

all'aria, e si può perciò conservar senza briga, quand'anche conservasse un poco d'umido.

I ritardi, che seco porta un tal'uso, somministrano una nuova ragione, che non ammette risposta. La macera del lino è incompetente in altra stagione, e per conseguente tutti i rami della Manifattura delle tele sono proporzionatamente troncati. Quindi il beneficio dei pronti utili, che è il massimo allettamento del traffico, è perduto fino a un certo punto per tutte le persone interessate nella nostra Manifattura, e lo è affatto pel povero Contadino. La vendita del suo lino, e del suo seme differita fino al mese di Gennaio, non può più servire per pagare il suo affitto, ed a compensarlo delle spese necessarie per preparare le sue terre per la prossima raccolta. Se prende ad imprestanza per supplire ai propri bisogni, paga un interesse, che assorbe il suo picciol guadagno. Supponghiamo che un Affittatore abbia 100 campi di lino. Se il terreno è buono, e lavorato a dovere, la sua raccolta vale per lo meno 150 scudi, e per conseguenza l'interesse della mezza annata, ch'ei perde ascende a 30 scudi. Pochi gattaldi trovansi in grado di soffrire una deduzione sì rilevante sul loro guadagno, ne io veggo ragione per impegnarveli. Si suppone, che il seme ne sia migliore, e si fonda sul seminare che fa il gattaldo d'ordinario il frumento subito dopo averlo battuto. Ma non può provarsi un tal supposto con alcuna ragione presa dalla natura della cosa, e quella che si cava dall'uso pel frumento, non è d'alcun peso. Non si segue un tal metodo per elezione, ma per necessità. Le semine succedono sì pronte dopo la mietitura, che non vi è tempo da perdere. Se si vuol seminare del frumento, convien prenderlo dall'aja. Quanto agli altri grani la cosa, e la pratica sono diverse. Adunque il seme di lino non è più tristo per essere stato battuto a buon'ora, ed io aggiungerò, che il lino è indubitabilmente migliore. Importa assai più il

non

non differire la macera del lino. Le reste fermentano con facilità prima che abbiano avuto tempo d'indurirsi, e le fibre se ne separano più forti, e più slegate. La sola mira, che abbiasi nella macera del lino si è, di far marcire in qualche modo le reste, affinchè si stacchino più facilmente dal filo; ed è certamente vantaggioso il ridur presto il lido in questo stato. Quando stà lungo tempo nell'acqua, la forza stessa fermenta, perde considerabilmente della sua forza, e della sua flessibilità, e marcisce alla per fine colle reste. Adunque una macera troppo lunga è dannosa.

Diviene per tanto inevitabile, se si metta il lino in bica senza batterlo fino al Verno.

Le reste conservate secche per sì lungo tempo, induriscono, s'attaccano validamente al filo, nè se ne separano, se non per una lunga, e violenta fermentazione.

Oltredichè l'Autunno è il tempo più atto per la macera del lino. Il calore estivo ha addolcito l'acqua. Per lo contrario nel mese di Maggio, stagione che scelgono comunemente per macerarlo quei che imbiancano il lino non battuto, l'acqua non ha perduto quasi niente della crudezza, che ha contratta nell'Invernata.

Le osservazioni da me fatte sulle manipolazioni del filo formano un soggetto separato. Bramerei per interesse della Manifattura, che la coltivazione del lino, e le manipolazioni, che se gli fanno, formassero diverse occupazioni, e per tal motivo ho voluto trattarne disgiuntamente.

Ponderiamo intanto i varj dubbj statici proposti sulla coltivazione del lino, quale l'abbiamo esposta.

Niuno de' nostri corrispondenti non ha attaccato direttamente la scelta delle terre cretose, in tavole unite come consigliamo: non si potrebbe seminare presto, articolo rilevantissimo.

Ma tal sospetto par che nasca da un equivoco. Non si è mai raccomandato, che si lasci la terra in tavole larghe e

piane in tempo d'Inverno. Allora i solchi debbon' essere più alti, e più stretti. Sono più esposti al ghiaccio, al Sole, e all'aria; e per conseguente le zolle sono più rotte, e più affottigliate. Si dee tender la terra piana e unita nel solo ultimo lavoro, allorchè si dispone a ricevere il seme.

Altri dubitano, che la stessa coltivazione s'addica alle nostre terre cretose, e a quella della Zelanda per la diversa situazione. Queste formano un suolo piano e unito; e le nostre sono sul pendio delle colline. Temono, che le nostre terre lavorate come quelle di Zelanda non sieno spogliate nel verno della miglior parte di lor sostanza dal corso precipitato dell'acqua. Questi piccioli torrenti, che allora cadon con empito lungo la collina, lavano, e portano seco la terra più grassa e più affottigliata.

La vera replica a tale obiezione d'assegnare un riparo a siffatto disordine. I lati dei solchi vi sono anche soggetti nel modo comune di lavorare. Per rimediarvi, in vece di fare i solchi dall'alto al basso della collina, debbonsi fare a traverso, e paralleli alle terre basse, che sono alle falde del monte per quanto si può. Per tal mezzo la pioggia che cade sulle porche è fermata dalle fossate, e perde tutto il suo impeto.

Due fossi dall'alto al basso fatti nella Primavera ai due lati del campo asciugheranno bastantemente la terra, se faranno fondi quanto è necessario.

Altro Scrittore cava da un altro principio delle obiezioni contro questi stessi lavori.

„Vi è motivo di temere, dice egli, che se si semina il lino in questi terreni fertili, e ben coltivati, non possa aspettarsi la sua maturità, se non se nelle stagioni propizie. Le piogge frequenti, che talora cadono nell'Estate, lo roversceranno sulla terra prima che sia maturo, e spaveneranno la raccolta del lino, e del suo seme.”

La risposta a questa obiezione non è meno

meno breve, che facile: Seminate raro, e il vostro lino si sosterrà. Ninn terreno può esser troppo buono, se la quantità del seme è proporzionata alla sua ricchezza. Ogni volta che manca una raccolta nei terreni forti e grassi, questi sono indubitabilmente sopraccaricati. Lo stelo di ciascuna pianta richiede l'accesso libero del Sole e dell'aria per fortificarsi. Quando queste condizioni non si avverano, come segue perpetuamente, quando si sparge il seme senza risparmio, lo stelo non ha la forza, che dovrebbe avere, cede al menomo peso esterno, la pioggia lo rovescia e lo rompe. Ma quando è seminato raro, il Sole, l'aria, e il vento hanno un libero passaggio. Mantengono lo stelo della pianta asciutto, consistente, e capace di drizzarsi quand'è piegato, e di far cader la pioggia colle sue scosse.

Prima d'abbandonare questa interessante materia, diciamo ancora alcuna cosa intorno alla natura differente dei terreni. Questo soggetto non tratterebbesi mai quanto bastasse, nè è considerato sotto troppi aspetti.

Secondo i Naturalisti vi sono varie specie di terra, che differiscono l'una dall'altra per i loro elementi, nel lor colore, per la loro consistenza, e pel peso loro. Ma per non parlare presentemente se non delle differenze più rilevanti, io penso, che si possano ridurre tutte le terre a due principj generali, l'arena; e la creta. Si può agevolmente spiegare la diversità grande dei terreni per le mescolanze, e per le proporzioni diverse di questi due elementi. Comanderemo sotto la classe delle terre arenose, non solo le pure arene, ma tutte le terre ghiaiose, salsose, leggiere, disunite, di color di nocciuola, che non ritengono l'acqua; e sotto la denominazione di terre cretose, oltre le specie più consistenti, che meritano propriamente questo nome, si porrà la marna, l'argilla, e tutte le altre terre leganti, che naturalmente ritengono l'acqua.

L'arena, e la creta presa separata-

mente, non formano buone terre vegetative. Ma quando sono mescolate in adeguata proporzione, divengono a poco a poco terre grasse, e danno ottime raccolte. Non vi si raccoglie, è vero, indifferentemente ogni sorta di grano; poichè alcune son propizie a una specie di seme, altre ad altre specie, secondo le diverse proporzioni d'arena e di creta, che contengono. Diverse piante richiedono gradi diversi di fermezza, e di leggerezza, di calore, e d'umido; e per conseguenza una terra grassa propria per un seme, non può convenire a un altro.

Le terre arenose restano facilmente sfruttate, e somministrano scarso alimento. L'arena, che non è se non un ammasso di sassolini, non ne può dare, e quando non è mescolata senon con un poco di terra, non ha sostanza bastevole per un copioso prodotto vegetabile.

Le terre cretacee per lo contrario son tutte nutritive. Posson esser divise in parti più piccole, che per la loro finezza divengono alimento delle piante. Ma allora son disposte a unirsi, ed incollarsi insieme, ed in tale stato sono sterili al par dell'arena.

Per quanto diversissimi questi difetti nel loro principio, producono le stesse conseguenze, e come ho già detto, la pura creta è naturalmente così poco atta alla vegetazione, come la mera arena. La sola differenza che vi passi è, che tutta l'arte umana non può corregger le arene, senza rifare per intero il suolo, mescolandovi della creta, metodo per lo più impraticabile, e sempre dispendiosissimo, dove possansi rendere ubertose le terre cretacee più tenaci a forza di replicati lavori, colla naturale influenza del ghiaccio, del sole, e dell'aria.

Quindi le arene ardenti dell'Africa, resteranno perpetuamente aride, dove le terre cretose, profonde, e compatte della Zelanda, con un'industria infaticabile son divenute terreni ricchi, e ubertosi.

E' vero, che nell'Egitto il suolo è
are-

arenoso, e che tuttavia produce frumento, e lino. Questo paese alimenta le contrade vicine; ma la sua fertilità nasce da un vantaggio naturale, che non può essere imitato dall'Arte. Le inondazioni del Nilo danno a quelle arenose pianure tutta la loro fertilità.

Per buona sorte noi non abbiamo di tali arene. I nostri più leggieri terreni son ghiaja. Ve ne ha di più specie. Si accostano gradatamente ai terreni grassi di varia consistenza, e terminano con diventar terre grasse. Queste ghiaje, queste crete, e queste terre grasse frammezzate, sono i soli nostri terreni, se ne eccettuiamo le paludi, che altro non sono che terre grasse inzuppate e annegate d'acqua. Se fossero seccate, e lavorate a dovere, si noverebbero fra le terre grasse. Fino a che non sono tali, sono inutili e di niun frutto. Parlerò di due altre specie di terra secondo l'ordine loro.

Le terre ghiaiose sono generalmente asciutte, di poco fondo, e magre. Hanno della disposizione ad abbrugiarsi correndo Estate asciutta, e perciò non son buone pel lino. Si può ridurle con vantaggio in pascoli per le pecore, ec. L'erba ne è dolce, e corta; ma mancano di forza, e d'umido. Senza queste qualità il lino, o qualunque sorta di seme, che si semini tardi nella Primavera, e verso il principio dell'Estate, non possono fruttare.

Nella Livonia in Moscovia, e nella Curlandia, il suolo è arenoso e leggiero; ma è un terreno grasso, areuolo, mescolato con molta creta, e diversissimo dalle nostre ghiaje. Oliredichè questi terreni son coperti di neve per cinque in sei mesi nell'Invernata; e quando questa si squaglia nel mese d'Aprile, divengono umidi e fecondi. La loro fecondità è dovuta a queste nevi costanti, ed ai caldi grandi, che loro succedono.

Noi qui non abbiamo questo vantaggio naturale, e quando è necessario di seminare le nostre terre ghiaiose, bisogna concimarle colla marna, con calcina, o con izzolle di palude, ec. che le

mantengano umide. Queste concimature ne formano specie di terre grasse di diversa bontà, secondo la forza, e la quantità del concime. Tuttavia non ugagliano le terre cretacee naturali, nè son mai affatto proprie pel lino.

Trovasi della creta nella maggior parte dell'Irlanda. Questa specie di terra è naturalmente umida, e le siamo debitori della ricchezza del nostro paese, poichè ogni territorio è buono a proporzione della quantità di creta, che contiene. Ho già osservato, che le terre cretacee vogliono un lavoro penoso, ma lo meritano. Quando son coltivate a dovere, danno copiose raccolte. Conven però accordare, che senza l'ajuto della concimatura, di rado si domano le crete tenaci, vischiose, e senza mescolanza. L'arena, la ghiaja, ec. ne rendono la cultura più facile, scemano la forte coesione delle lor parti, che può vincer la sola pazienza d'uno Zelandese.

Adunque è vantaggioso, che niuna delle nostre terre cretose sia affatto pura, e senza arena, ma che tutte s'accostino alle terre grasse. Ove queste non sono stà all'industrioso contadino il tentar di fare delle terre grasse artificiali, mescolando della creta, o dell'arena colla creta. Ma queste operazioni richiederebbero grandi spese. Qui fra noi la natura ha fatto questa mescolanza. Non vi è bisogno d'ammassar concimi per queste terre grasse naturali, che di null'altro abbisognano, che d'esser lavorate a dovere. Senza i lavori le terre migliori non corrispondano alle speranze del coltivatore, e le più ubertose meno delle altre. Se si trascurano i lavori, s'ottiene poco altro che erba, anzichè frumento, o lino. L'erba viene così bene in questi terreni ubertosi, che qualora non sene divulcano le radici con diligenza, ella spunta con prontezza, s'alza a una grande altezza, e soffoga tutto quello, che vi si semina.

Parlo di questa circostanza, come d'una nuova ragione in favore dei lavoratori, che non si possono mai raccomandare

dar quanto basti. Io accerto, fondato sopra replicate esperienze, che nulla può riparar questo male, se non se frequent lavori, e singolarmente nell'Estate.

La preparazione del lino dee seguire nel Giornale di Berna Temo II.; ma non avendolo peranche ricevuto, non lo possiamo inferire in questo luogo, ma lo faremo, o in fine di questa lettera L, o di questo Volume. Intanto eccovi delle nuove:

Riflessioni del Sig. I. H. G. de Giusti sopra il traffico del seme di lino, in occasione d'un Edicto del Duca di Brunswick sull'oggetto medesimo.

Il lino, stoffa filo, che le tele, che ne sono fabbricate, debbono indubitatamente esser considerati come uno dei più importanti prodotti d'un paese. Niuno dal più grande fino al più piccolo, non potendo farne di meno nei nostri climi, ogni popolo ha un interesse particolare nel coltivare in casa propria pianta così utile, e così impedire che esca del paese una considerabile somma d'argento per una merce assolutamente necessaria. Per ottenerli di buona qualità, la scelta del seme è più importante di quello sia per la riuscita d'alcun'altra pianta. Non è un pregiudizio, o una superstizione economica il credere, che vogliavi un seme forestiero d'un paese, ove riesca bene, per raccogliere presso di sé del lino, di cui si possa fare un buon filo. E' una cosa decisa dall'esperienza, che facendo, seminare un buon seme forestiero, produce la prima volta un lino eccellente quando l'anno non è contrario. Il seme nuovo di quello produce già una pianta di qualità inferiore, e negli anni seguenti degenera sempre più. Tuttoché non siamo per anche molto avanzati nella cognizione della vegetazione delle piante, e a segno che possiamo render ragione di tutto quello, che li riguarda, pare, che i vegetabili amino generalmente la mutazione del terreno. Seminando in una pianura del frumento raccolto sopra un monte, rie-

Tom. III.

sce molto meglio di quello, che è stato mietuto nella medesima pianura. Così vi sono in Germania delle campagne, ove s'usa tal cautela con molto vantaggio.

Egli è verissimo, che un clima è più propizio a una, che a un'altra pianta, e che il lino singolarmente non riesce in tutti i terreni mostruosi, sassosi, arenosi, o argillosi. Ma non è meno certo, che è una prevenzione sommamente dannosa all'economia, che questa pianta non riesca in certe contrade, benché per se stesse fertilissime.

Non si tratta d'altro, che di far saggi con riflessione, e di provvedere un buon seme forestiero. Il Signor de Giusti ha veduto campagne della stessa bontà, e coltivate nel modo stesso, produrre del lino di qualità diversissima, perchè alcune erano state seminate con semenza del paese, ed altre col seme forestiero. Quello di Riga, e quello di Schwabek, hanno sopra ogni altro in Germania molta riputazione.

Ora, siccome gli economisti, che seminano un cattivo seme, anziché guadagnare, perdono nella coltivazione del lino; e che malgrado ciò, è difficile il far loro abbandonare un uso antico, è da desiderarsi, che ad imitazione del Duca di Brunswick, ogni ben piantato Governo non permetta che a un certo numero di Mercanti, il vendere un seme di lino, che si sa per esperienza, che riesce in tale, o tal'altro paese. *Novell. Econ. Tom. 15. p. 68.*

Il paese, che la natura sembra d'aver renduto il più ricco in lino, è anche quello, in cui l'arte ha più fatto valere questa prima materia. Ognun sa, che il prezzo d'una libbra di lino può essere inoltrato con lavorarlo in merli fino a 7000. fiorini.

Non si sperava, che l'industria potesse aggiungere di più alla ricchezza, che i merli di Bruxelles, e di Malines, la Battista di Nivella, le prime d'Europa, le Tele fine dette d'Olanda, e le tele a opera di Courtrai, danno al lino.

Tuttavia il Sig. Andrea Felquet, &
H. Com-

Compagni di Tournai aggiungono al lino un valor nuovo. Lo stato, in cui trovavasi presentemente il commercio delle tele, per la concorrenza di quelle di Sassonia, di Slesia, di Vestfalia, d'Irlanda, e dell'Indie, esigeva, che si rinvenissero mezzi d'estendere il consumo per sostenere il prezzo di questa Manifattura in Francia; e nei Paesi Bassi. Il Sig. *Fesquet*, e *Compagni* hanno stabilito in Tournai sotto la protezione, e beneplacito di S. M. Imperiale e Apostolica, una Manifattura di tinta di filo di lino di tinta fina, in rosso d'Andrinopoli, ed in ogni altro colore ignoto finora, che estenderà intalibilmente in sommo grado il consumo delle tele di lino di qualità con vantaggio del commercio, e di chi ne consuma. Cosi l'industria ha degli eccessi, che la sola industria può correggere.

La Natura aveva finora occultato alle inchieste degli Artefici più prodi il segreto di tingere il filo di lino. Il Signor *Fesquet*, e *Compagni* fabbricano presentemente fazzoletti di Batista, e tele per veste da uomo, e da donna, e per mobili d'ogni colore, e qualità.

E' noto, che la bollitura è il gran giudice dei colori; e questi resistono a varie bolliture; e il segreto del Signor *Fesquet*, e *Compagni* rende i colori talmente saldi, che non solo resistono perfettamente alle prove più forti; ma in vece di consumarsi all'aria, al Sole, ed alle replicate liscive, come i colori dei Paliacati, acquistano più vivacità. I fazzoletti più belli dei più eccellenti fazzoletti Indiani, per la vivacità, lustro, e durata dei colori, riescono anche tali per la bontà, e per la finezza della tela, ed hanno anche il vantaggio d'esser più adattati all'uso dei Paesi caldi, e di non iscoricare il naso, e le labbra, come i fazzoletti di bambagia. Oltredichè questi fazzoletti della stessa grandezza, più belli, e più fini de' Paliacati della prima qualità, sono d'un prezzo molto inferiore.

Il Pubblico può ricavare con poca spesa da questa Manifattura fili tinti, fazzoletti, o tele, per far delle prove.

Il Governo accertato della bellezza, della bontà, e de' vantaggi di questa Manifattura, ha inoltrato la sua protezione fino a una estensione assoluta da qualunque gabella per tutte le tele, fazzoletti, e fili, che usciranno. *Giornale di Commercio* Agolto 1759. pagina 177.

Nei *Saggi della Società di Dublino*, tradotti dall'Inglese in 12. *Parigi* 1759. si dice esser difficile il limiare l'aumento di valore, che il lavoro dà all'ino, poichè ascende tant'alto, come addisimmo. Secondo il Sig. *Canillon* nel suo *Saggio sopra la natura del Commercio in generale*, si calcola, che bisogna, che la Francia paghi il prodotto d'un solo storo di lino col prodotto d'oltre 16 mila stori di viti. Di tutte le materie è il lino quella, in cui l'Arte può più aggiungere alla Natura: è uno dei naturali prodotti, che richiede la maggior cura. Senza l'ajuto dell'Arte la Natura non darebbe se non un prodotto imperfettissimo in qualità, e in quantità: e nelle mani dell'Artefice stoffano il miglior prodotto perderebbe infinitamente del proprio valore.

Si è giunti colle cure della Società di Dublino a render floride in Irlanda le Manifatture delle tele. Tuttavia non si è potuto correggere un'essenzialissimo difetto, ed è che le torte tele usandosi ingialliscono, lo che nasce assolutamente da mancanza d'attenzione negli apparecchi del lino, o dalla rea qualità dell'acque del paese. *Giorn. di Commercio* Giugno 1759. pag. 185. ec.

Si fa vedere, che i vantaggi dello stabilimento del lino nel Nort sono ugualmente grandi, che quello dello stabilimento delle lane nel Sud, nel Cap. XXVII. delle *Considerazioni intorno al Commercio*, e alla *Navigazione della G. Bretagna* di Giovanni Gee in 12. 1750.

LINONE. Così addimandasi certa specie di tela di lino bianca, chiara, slegata sommamente fina, che si lavora in Valenciennes, in Cambray, in Arras, in Bapaume, in Vervins, in Peronne, in S. Quintino, in Noyon, e in altri luoghi delle Provincie d'Hainault;

nault, Cambresis, Artois, e Piccardia. Fannosi tre sorte di Linoni, altri uniti, altri raggiati, ed altri moschettati. Gli uniti sono larghi o $\frac{1}{2}$, e tirano 14. canne la pezza, o larghi $\frac{3}{4}$, e di 12. in 13 canne la pezza. Quanto ai raggiati, e ai moschettati, son tutti larghi $\frac{3}{4}$, e di 14. canne la pezza, il tutto misura di Parigi.

I Linoni si liscia, che raggiati e moschettati, son buoni per guarniture di testa, delle corvate, o fazzoletti da collo, delle toilette, e cose somiglianti per uso delle donne. S'adopran però i lisci per camici, e cotte da Chiesa, e per corvate, e manichini per uomini.

Queste tele sono spedite dai luoghi, ove si fabbricano in pacchetti di forma quadrata di mezza pezza o d'una pezza l'uno, coperti per lo più di carta scura, lustrata, e rinchiuse in ispecie di scatole di legno bianco, le cui tavole sono unite con cavicchi di legno in vece di chiodi. Vedi LINO.

LINTHEES. Voce Chinesa, e significa certa sorta di drappi di seta, che si fabbricano alla China nella Provincia di Nanquin. Fanno questi parte degli assortimenti dei drappi, che son destinati pel Giappone. Gli Olandesi ne comprano in quantità per ispedirvegli; ma non ne portan più che tanto in Europa, poichè vi trovano minor conto che in *pelangs* altra specie di drappo di Nanquin.

LIQUIRIZIA. Lat. *Glycyrrhiza*, ed anche *Radix dulcis*, radice dolce, a motivo della sua virtù dolce, e refrigerante. Non vi è radice più nota di questa in Francia. Il suo uso; e il suo spaccio vi sono sorprendenti, e vi se ne consuma una prodigiosa quantità, sì per i fughi, che se ne cavano, che per i rimedi, e soprattutto per le tisane, che se ne compongono.

La liquirizia vegeta in molti luoghi, ne l'Isola di Candia, in Italia, in Germania, e se ne trova in alcune Provincie di Francia: la migliore però viene dalla Spagna, e particolarmente di Aragona. Quella, che ci si porta da Sp-

ragorza Capitale di questo Regno è migliore senza confronto di quella, che viene per la strada di Bajona. Vegeta anche presso Tortosa, e Lerida in Catalogna.

Il frutto della liquirizia è un baccello come quello dei ceci, e delle lenti. Di questo genere son note due sole specie.

Se ne raccoglie anche quantità in Germania, e in Russia; ma soprattutto in Persia fruttifica questa radice in guisa straordinaria, e ne viene sulle rive del Carasù, del Senkl, e del Kerniarpa, della grossezza maggiore del braccio, e che per le sue qualità, e per la sua bontà è da preferirsi a tutte l'altre.

Questa radice è spedita in balle, e si spaccia, o fresca, o secca; ma l'una, e l'altra è una merce difficile a custodirsi, di sommo calo, e soggetta a marcire, se è venuta in cattivo tempo, o se è stata mal conservata.

La liquirizia fresca, o nuova dee scegliersi unita, della grossezza del dito grosso, rossiccia al di fuori, d'un giallo dorato internamente, facile a tagliarsi, d'un sapor dolce, e grato.

La liquirizia delle nostre botteghe ha radici internamente gialle, o di colore di legno, rossicce al di fuori, della grossezza del dito mignolo, o del pollice, dolci, sugose, ec. secondo il *Geoffroy*, Tomo II. pag. 110.

La liquirizia secca dee avere le stesse qualità, fuorchè l'aridità, che vi produce alcuna mutazione. Bisogna soprattutto badare che non sia lo scarto delle balle della nuova, che siati fatta seccare.

Di tutti i fughi, che diconsi *fughi di Liquirizia*, non vi è propriamente che i neri, che meritino questo nome, e che ne sieno veri estratti. E' un estratto, e un sugo fitto, che vien portato in piccole masse, o pani di 4. 6. 8. once l'uno involuppati in foglie di lauro: è compatto, nero, secco, fragile, lucido dentro quando si spezza: si squaglia in bocca, ed è d'un sapor dolce con alcuna acredine. In Spagna si cavano le radici quovè in Luglio, si nettano, e si

H x

sec-

seccano all'aria, poi si tagliano in pezzi, e si fanno bollire nell'acqua, si filtrano, e si spremono. Si fa inspessire questo sugo al fuoco finchè si possa maneggiarlo colle dita: allora formansene piccole masse, che s'involuppano in foglie di lauro, e che fanno poi ben seccare al sole. Questo sugo viene ordinariamente di Spagna per l'Olanda, e per Marsilia.

Le buone qualità di questo sugo sono, l'esser nero, dolce, recente, scuro di sopra, e nero lucido dentro, facile a rompersi, amaro, d'un sapore molto grato, e lo squagliarsi affatto in bocca. Quello che è molle, rossiccio, granelloso, e che fa d'abbrugiato, dee scartarsi. Non vi ha che il solo sugo di liquirizia, che sia buono pel reuma, e la polmonca: i sughi di Liquirizia bianchi, e gialli di Blois, di Reims, e di Parigi in pastucche piane, o tondeggianti, non son buone che per le persone, che vogliono divertirsi a fare gli ammalati, e non per i veri infermi, che vogliono guarire, poichè veramente non son composte che di zuccherò, d'amido, d'Iride di Firenze, di gomma adraganto, e d'un poco di polvere di Liquirizia.

Il P. *Le Breton*, che ha fatto la descrizione di varie piante Americane, parla d'una specie di liquirizia, ch'ei denomina *Alnus alpinum*, le cui foglie son molto simili a quelle del Tamarindo, fuor d'essere meno grosse. Il suo fiore è papilionaceo come quello dei piselli ordinari, di color bianco con leggiera tintura di rosso: sopra questo semplice trovasi perpetuamente molto fruttato: sono baccelli meno lunghi di quelli dei piselli di Francia, e il loro baccello è di color grigio bianco. Quando sono maturi s'aprono spontaneamente, ed allora mostrano granelli ammirabili per la vivace lucentezza dei loro colori mezzo rossi, e mezzo neri.

Se si macinano le foglie di questa pianta, il loro sugo è dolce come quello della liquirizia comune: cavano la sete, e fanno lenire egrezie pel petto. I suoi semi durissimi son buoni per aver-

marie, vezzi, e braccialetti. *Memorie di Tretoux*, Giugno 1732. p. 1083.

Questa specie di liquirizia del P. *Le Breton* è assai comune nell'Indie Orientali. I suoi granelli, che sono d'un bel rosso lucido con una tacca nera da un lato d'ognuno, sono d'uso grande nel commercio dell'Indie stesse. Servendo di piccioli pesi per le cose preziose. Questi granelli son piccioli e ovali, simili a piselletti, 3. dei quali fanno 4. dei nostri grani. Nell'Indie, massime fra i *Malaisi*, diconsi *CONDUR*. Molti Scrittori Botanici hanno parlato di questa specie di liquirizia delle due Indie, sotto varie denominazioni Latine, ma senza aver saputo l'uso di questi granelli per petare, che sono assai duri, e incorruttibili.

LIQUORE. Dicesi di varie bevande composte del miscuglio di più droghe e ingredienti, talora di frutti, o di fiori, la cui base è per lo più l'acquavite, vino, od acqua semplice, come sono i ratas, i rosoli, l'hyppocras, le limonate, le orzate, l'acque di fragole, d'uva spina, di ciliege, di sambore, ed anche i sorbetti, che non son fatti, che di quest'acque congelate in cassette di latta col salpetra, o col sale comune.

I migliori di questi liquori sono quei fatti con acquavite: fanno a Mompelieri, donde è incredibile, quanti se ne porti ogni settimana il Postiere di quella Città. Tempo fa erano nella medesima voga i rosoli di Torino. Ma si rilevano grassi, nè più ne vengono.

L'uso anche poco frequente de' liquori violenti non può a meno di non alterare il sangue nè d'intraccare gli stessi organi. Un tal raziocinio è pur troppo comprovato dall'Esperienza.

LISATS. Così diconsi certe tele, che ci vengono dall'Indie, di Persia, e dalla Mecca.

Ve ne sono di più qualità, son larghe 2. piedi e 1. cioè a un di presso 5. palmi di Marsilia.

LISTATE. Tele raggiate di bianco, e di blu, che si fanno urvati luoghi di Germania.

Gli Amburghesi ne portano molte in Ispagna, ove servono per l'Indie Occidentali.

LITARGIRO. Hanno due sorte di Litargiro, il naturale, e l'artefatto. Il Litargiro naturale è un minerale, che trovasi talora nelle miniere del piombo, ed è rossiccio, a scaglie, facile a rompersi, e che partecipa alquanto della figura, e della natura del bianco di piombo.

Questo Litargiro è sì raro, che gli Speciali, e i Droghieri di Parigi non vendono, e gli Artefici non adoprano, che il litargiro artificiale.

Questa seconda specie di Litargiro è pure di due sorte, quel d'oro, e quel d'argento, o piuttosto non è che lo stesso, cui hanno fatto dar vario nome i diversi colori, che riceve dai varj gradi del fuoco, per cui passa.

Gli Autori, ed anche gli Artefici non s'accordano gran fatto rispetto a ciò, che siasi questo *litargiro* artificiale. Altri dicono, che è una schiuma metallica, che togliesi di sul piombo, che si fa squagliare, dopo che ha servito per purificar l'oro, l'argento, o il solo rame.

Si fa con più frequenza il *litargiro* nei fornelli, in cui si separa il piombo dall'argento, o nei quali si purifica col piombo l'argento da tutti gli altri metalli, che son con esso mescolati. Imperciocchè quando gli Artefici vogliono purificar la quintiera d'argento dagli altri metalli, che contiene, cioè, dal piombo, e dal rame, gettano molto piombo in un bacino, che formano per lo più di generi d'ossa; di modo che quando questo piombo è squagliato dalla forza del fuoco, assomiglia a un bagno. Vi gettano l'argento, che è mescolato col piombo, o col rame, e che vogliono purificare. Allora a forza di fuoco eccitato senza posa dal vento de' mantici, il piombo galleggia come olio sulla superficie dei metalli squagliati: dopo che li è unito al rame, o al piombo, che era mescolato coll'argento, è portato a poco a poco dal vento de' mantici sull'orlo della cop-

pella. Quando ciò veggono gli Artefici, la tagliano da un lato, e lasciano cadere in terra il piombo vetrificato: Così fassi il *litargiro*. Quando è freddato, brilla come l'oro, o l'argento; e gli Speciali chiamano il primo *litargiro d'oro*, e il secondo, *litargiro d'argento*, immaginandosi, che uno sia fatto dell'oro, l'altro dell'argento. Ma questa diversità di colore non dipende dall'essere il *litargiro* la schiuma dell'oro, o dell'argento; nasce dall'essere il *litargiro* più, o meno cotto dal fuoco, o anche dall'aver ricevuto più, o meno del rame, che trovavasi mescolato coll'argento. Altro dunque non è il *litargiro*, che piombo vetrificato, o solo, o mescolato con del rame.

Altri pretendono, che sia un fumo metallico, che esce da questi metalli, mescolato col piombo, che si adopra per purificarli, e che attaccandosi alla volta del cammino dei fornelli, vi si forma in specie di scaglie.

Altri finalmente, che è lo stesso piombo, che è servito pel raffinamento di questi metalli, e singolarmente del rame, quando all'uscire dalla miniera, si vuol mettere in rosetta.

Quest'ultimo parere sembra il più verisimile, massime perchè la maggior parte di queste sorte di *litargiri* vengono di Polonia, di Svezia, e di Norvegia, ove ognun sa, che le miniere del rame sono più comuni, che quelle dell'oro, o dell'argento.

Il *litargiro* artefatto è d'uso grande, sì nella Medicina, che per molti Artefici, come Vassaj, Tintori, Pelattieri, Pittori, ec.

Per finio, a ciò che viene asserito, gli Osti di Parigi ne servono per sofisticare i vini, tutrochè somministrano maligne sieno le sue qualità, ponendosi nel numero dei veleni.

Oltre i *litargiri* che si cavano di Polonia, di Svezia, e di Norvegia, ne viene anche di Germania, e d'Inghilterra. Quei di Polonia sono i più stimati, e bisogna sceglierli veti di Danzica, che sono per lo più meno terrosi, e d'un colore più bello. Il *litargi-*

rio sottile è anteposibile al grosso, perchè è segno, che è più calcinato, e perciò più facile a sciogliersi nei liquori untuosi, nei quali suole impiegarsi.

LITOFITO. *Lithophyton.* E' questo un corpo ramoso* formaro come un arboscello, che è stato sempre creduto, e che credesi anche presentemente (1750.) una vera pianta, che trovasi attaccata sopra certi corpi solidi nel fondo del mare. La voce *lithophyton* è Greca, e significa *pianta petrosa*, perchè in fatti si è sempre creduto, che fosse un arbusto marino, il cui legno assomigliasi nella sua sostanza al corno, anche nel suo colore, e nell'odore, quando si abbrugia; e la corteccia, a una sostanza petrosa, che si è creduto essere una crosta formata sopra tutte le parti della pianta da materie sottili, delle quali è impregnata l'acqua del mare, che vi si sono fissate, di pari che nel Corallo, e nelle Madrepora, che sono state parimente credute specie di piante.

Questo preteso genere di pianta trovasi in tutti i Mari del Globo, in diverse specie, che sono numerose, di cui son note oltre 40. Differiscono secondo i climi, come le piante, e gli Animali terrestri, ed aquatici. Le loro differenze si rilevano nelle loro figure, nella lor grandezza, nel lor colore, e nella loro consistenza. Alcune son poco, o molto ramificate, ed altre assomigliansi a reti, a palme, o mani aperte, le cui dita sono dilungate. Le più picciole sono d'un piede in circa d'altezza, e le maggiori d'oltre 4. piedi. Ve ne sono delle bianche, delle rosse, delle nere, e delle diversificate in tutti questi colori. Finalmente altre son morbide, altre dure.

Tutte le specie di litofiti son molto ricercate dai Naturalisti dilettanti per arricchirne i Musei, il cui numero è in oggi considerabile in Europa in favore dell'Istoria Naturale. Ciò dà motivo ai Droghieri d'unire diverse rarità Naturali, del cui numero sono i Litofiti, i Coralli, le Madrepora, ed altri

Marini prodotti, per farne traffico, e contenere i dilettanti. I Droghieri dei paesi del Nort soprattutto gli ricercano, e ne fanno dei *Magazzini da Museo*, ove i dilettanti possono ricorrere per provvederli.

Il Conte de Massigli che per più anni ha studiato con assidue e penose osservazioni sopra l'*Istoria fisica del Mare*, e singolarmente sulle pretese piante che crescon* nel fondo, come sono il corallo, la madrepora, il fuco, e il litofito, ha creduto in tutte le sue ricerche d'aver scoperto felicemente esso solo i fiori di tutte queste piante immaginarie, la cui forma ha ingannato fino ad esso tutti i dotti, che attendevano con istmania questa scoperta con quella dei loro semi: Sono scorsi 20. anni (1749.) che si stampò quasi sotto gli occhi del *Bœrhaave* la sua Istoria fisica delle Piante, che avevasi acquistata tanta gloria. Progiudica alla sua memoria intorno a tal materia, che le nuove scoperte del Sig. *Bernardo de Jussieu* Professor Botanico nel Giardino Reale di Parigi, dimostrino, quanto siasi ingannato questo Conte, prendendo per fiori degl'Insetti, o specie di polipi, che sono gli Artesi veri di tutti questi corpi ramosi, che servono loro d'abitazione per moltiplicarsi. Senza dilatarmi qui di vantaggio sopra fatti sì curiosi, si potrà vedere il piano da me datone nell'Articolo CORALLO. Tale esempio fa vedere, che vi vuole un talento particolare per l'osservazione, e che senz'esso, lo zelo, e la fatica non sempre riescono per rintracciare la verità nei Segreti della Natura. Vedi *Mineralogia del Wallerio*. Tom. II. p. 29.

LLAMAS. Voce Peruviana, con cui si distingue certa specie di piccioli cammelli o montoni del Perù. I Peruviani gli chiamano *Llamas*, quei del Chili *Chillevogas*, e gli Spagnuoli *Carneros de la tierra*, cioè, *montoni del Paese*.

Portano fino a 100. libbre di peso, e camminano col capo alto, e con una specie di gravità, ma non è possibile fargli camminare di notte. Mangiano poco,

poco, e non bevono mai. Il loro alimento è una specie di giunco finissimo detto *Tcho*, molto stimato in questa parte dell'America, ove trovanfi *llamas*; per l'uso grande, che si fa di quest'erba nelle miniere dell'argento vivo, ove serve di legna per la fusione della miniera.

Sono i *llamas* così docili, e così facili ad addestrare, che quando si caricano, e che sogliono portare la loro soma in certi luoghi, vi vanno senza guida, e dopo che sono scaricati tornan sul fatto al loro Padrone. La loro lana ha un odore acuto, e disgustoso, è da ciò può conoscersi quando si mescola con quella di vigogna, alla quale è sommamente inferiore. Per altro è lunga, molto fina, mescolata di bianco, di grigio, e di rosso. Fanno scorta a un di presso i medesimi panni, che con la lana di vigogna.

Fa Maraviglia, che gli Spagnoli non abbiano trasportato in Ispagna i *llamas* per averne la razza, mentre è un animale così utile, e che vi vuol così poco a mantenerlo. Pare che potrebbe ugualmente sussistere in questo clima, che in quello del Chily.

Ecco ciò, che ne dice l'*Ulloa nel Viaggio del Perù* Lib. VI. Cap. 8. pag. 365.

LLAMA è un nome generale, che significa *bruto animale*, e presentemente intendesi per *Runa* *Llama* una *Posora dell'Indie*. Il *Llama* è un animale, che ha molto rapporto col Cammello: ne ha la testa, la figura, e il pelo, ma non la gobba: inoltre è più piccolo, ha il piede forcuti, e tutti sono d'un solo colore. Ve ne sono degli scuri, molti dei bianchi, altri neri, altri tigrati. Camminano come il Cammello, e il lor corpo non è più alto d'un asino d'un anno, o poco più. Gli Indiani gli adoprano a portar la soma d'80, in 100. libbre. La Giudizioe del *Ribamba* è la contrada, ove se ne vede in maggior copia. Quivi quasi tutti gli Indiani ne hanno pel loro picciol traffico da un villaggio all'altro. Prima della conquista quei popoli mangia-

vano la carne di questo animale, e fanno lo stesso anch'oggi rispetto a quelli, che per esser troppo vecchi non possono più loro servire. Dicono, che la loro carne è simile a quella del castrato comune, salvo l'esser più insipida. Queste bestie son docilissime, e sicili a mantenerli. Tutta la lor difesa consiste nelle lor narici, dalle quali lanciano un umore viscoso, che vien accettato, che faccia venire la rogna a coloro, che tocca.

Nelle Provincie di *Cusco*, della *Pas*, della *Plana*, ed in altri luoghi meridionali del Perù, trovanfi due altre specie d'animali molto simili al *Llama*, cioè, la *Vigogna*, e il *Guanaco*. La *Vigogna* differisce dal *Llama* nel solo essere più picciola, la sua lana è più fina, più slegata, bruna per tutto il corpo, a riserva del ventre che è bianchiccio. Il *Guanaco* per lo contrario è più grande, di pelo più ruvido, e più lungo: ma fuor di questo la figura è la stessa. I *Guanaco* sono d'un grand'utile nelle Miniere per portarne il minerale per strade sì alpestri, e sì carive, che far non le potrebbe alcun altro animale.

LO. Così chiamano i Chinesi una specie di velo, che si fabbrica in Canton. Ve ne sono di 3. sorte, che scemano grandemente di larghezza, e di lunghezza.

I *Lo* della terza sorte son lunghi 12. canne, e larghi 23. pollici.

LOCRENANO. Denominazione d'una grossa tela di canapa cruda, che prende il suo nome dal luogo ove si fabbrica nella bassa Bretagna, detto *Locrenan*.

Questa specie di tela si compra in pezza della lunghezza di 30. canne, e 3. largi misura di Parigi. S'adopra per far delle vele per bastimenti grandi e piccioli, che vanno alla pecca del bacalà.

Gl'Inglese ne prendon molta in tempo di pace. Bisogna osservare, che gli Spagnuoli, e i Bajonesi, che pur ne consumano in copia, le chiamano per lo più *tele di Olone*, benchè non se ne fabbrichi.

brichino in questo luogo del Poetou , almeno di tal qualità .

Si fabbrica anche nella Bassa Bretagna verso Quimpercorentin una specie di tela similissima al Locrenano ; siccome si destina all'uso stesso dicelsi parimente Locrenano, benchè non sia fatta in Locrenan .

LONDRE. Specie di panni lani destinati pel traffico del Levante : si lavorano in Francia, massime in Provenza, nel Delfinato, e nella Linguadoca .

L'origine del nome di Londre, che si dà a questi panni sembra esser lo stesso che panni detti *Londrine* .

I panni Londre distinguonsi in *Londre larghe*, e in *Londre*. Le *Londre larghe* debbon esser fabbricate col fioretto di lana di Linguadoca, del basso Delfinato, Gaudia, Rossiglione, grande Albarazin, ed altri di simile qualità. Debbono avere 2400. fila nell'ordito, e debbon avere due canne, e $\frac{1}{2}$. di larghezza per tornare d'una canna e $\frac{1}{2}$. fra le cimozze. Queste parole *Londre larghe* debb esser impresse nel principio di ciascuna pezza .

Le dette semplicemente Londre debbon esser lavorate col fioretto della lana di Linguadoca, basso Delfinato, Rossiglione, Gaudia, piccolo Albarazin, o altro di somigliante qualità : il loro ordito dev' esser composto di 2600. fila, e montato in larghezza di due canne per tornare dalla gualchiera 1. canna, e $\frac{1}{2}$. larghe fra le cimozze. La parola *Londre*, dev' esser posta in capo a ciascuna pezza . Art. 4. e 5. del Regolamento fatto per le pannine destinate pel Levante li 20. Novembre 1708.

LONDRE. Panni lani, che si fabbricano in Francia, massime in Linguadoca, in Provenza, nel Delfinato, etc. destinati per le Scale del Levante .

E' verisimile, che questi panni abbiano preso il nome loro dalla Città di Londra in Inghilterra, sendo gl'Inglese stati lungo tempo prima dei Franzesi in possesso del traffico dei panni in Levante ; dimodochè può dirsi con qualche certezza, che gl'Inglese sono gl'inventori di questa sorta di panni, e che

i Franzesi gli hanno imitati .

Fannosi due specie di Londrine prime, e altre Londrine seconde .

Le prime debbon esser fabbricate tutte di lana prima di Sigovia, sì nella trama, che nell'ordito . L'ordito dev' esser composto di 3000. fili, e fatto nell'ampiezza di due canne per tornare dalla gualchiera larghe 1. canna, e $\frac{1}{2}$. fra le cimozze .

Queste parole *Londrine prime* debbon esser segnate in capo a ciascuna pezza .

Le seconde debbon esser fatte di lana di Sogla, o d'altra simile qualità per l'ordito, e di seconda sigovia per la trama : quest'ordito dev' esser composto, almeno di 2600. fili in larghezza di due canne meno $\frac{1}{2}$. per restare tornate dal solo larghe 1. canna, e $\frac{1}{2}$. fra le cimozze . Le parole *Londrine seconde* debbon segnarsi in capo a ogni pezza . Regolamento riguardante i panni, che si lavorano pel Levante del 20. Novembre 1708. Art. 2. e 3 .

LONGLOATH. Gl'Inglese Indiani hanno così denominato una grossa tela di cotone bianca, o biò, che si ritrae dalla spiaggia del Coromandel . E' una pezza lunga d'ordinario 72. cubiti e $\frac{1}{2}$. Il cubito forma 17 $\frac{1}{2}$. pollici reali. Questa espressione Inglese significa pezza lunga, e grossolana .

Gl'Inglese, e gli Olandesi, ne prendon molta pel lor traffico d'India in India, singolarmente per ispedirne a Manilla .

LONTRA. Animale amphibio coperto di pelo, che abita ora in terra, ora nell'acqua, ove vive di solo pesce, di cui fa strage enorme .

La lontra è d'ordinario grossa come un gatto . Ha quattro gambe cortissime, lunga coda, picciole orecchie, come quelle del Castore, con cui l'hanno confuso alcuni Antichi, benchè con pochissimo fondamento, poichè la lontra ha il pelo corto, e la coda pelosissima, dove il Castore ha il pelo molto più lungo, la coda piatta senza pelo, della figura d'una racchetta, coperta d'una specie di scaglierio fortissimo quasi simili a quelle dei pesci .

Le pelli di lontra guarnite del loro pelo fanno una parte del traffico de pellicciaj. Le lontre comuni, che si trovano in Francia, e in alcuni altri paesi d'Europa, non sono paragonabili, nè per la grandezza, nè pel bel colore, nè per la finezza del pelo, alle lontre del Canada, e degli altri vasti paesi dell'America Settentrionale. Le une, e l'altre dopo d'essere conciate, e preparate s'adopra in ogni sorta di fodere, ec.

Un tempo i manicotti, che si facevano di queste pelli erano molto alla moda in Francia, massime in Parigi, ma da alcuni anni in qua non se ne vedono quasi più, se non in certe Provincie, ove continuano a usarsi.

I più bravi Cappellai di Parigi, che su di ciò si sono interrogati, convennero di buona fede, che non ne è stato mai adoprato nella fabbrica dei cappelli, e che se talora si chiamano lontre alcuni cappelli, è per malchermagli, e farli valere di più vendendogli al pubblico, che s'abbaglia con un nome nuovo.

Solo è vero, che vi è del Castoreo grasso, che si cava dal Canada, che i selvaggi hanno ingrassato col loro sudore, nel tempo, che ne hanno portata la pelle, ed è questo Castoreo grasso, e non di lontra ingrassata, come dice il Sig. *Enretiere*, quello, che s'adopra nella fabbrica dei cappelli di castoreo, mescolandolo con un terzo di castoreo magro. Vedi CASTOREO, e CAPPELLO.

Vengono pelli di lontra di Fiammarck, che costano R. 1. 1. m. in Bergen.

LOTO, *Lotus*. Gli Autori hanno encomiato 4. sorte di loto, ma con tale oscurità nella loro descrizione, che i migliori Botanici moderni sono stati generalmente assai imbrogliati, e in disputa per rilevarle e distinguerle con chiarezza. Pare, che s'accordino molto sopra il *lotus* comune di *Dioscoride*, che è una specie di *Troglod*, di cui vi sono 2. sorte, una odorosa, l'altra no. Si fa uso di tutt'e due nelle Botteghe degli Speciali.

Tom. III.

* D'Henna s'è fatto Alcanina. V. questo Articolo.

Gli altri loto son forestieri. Uno è un albero, che cresce all'Oriente del Mare Mediterraneo, e al suo mezzodì, ma in maggior copia nel paese degli antichi *Lotosagi*, che è in Africa, dipendente dalla Barbaria; e le altre due son piante tenete, che crescono nell'Egitto, secondo *Tesfrasto*, di cui dopo esso hanno parlato *Dioscoride*, e *Plinio*. Questi 3. loto sogliono caduno di tutt'altro genere. Non è questo il luogo per istendermi per far vedere, quanto sieno ingannati tutti i Moderni, nel voler darne contezza, e singolarmente sul vero *lotus*. Mi basterà dire, che il Sig. *Mahudel* dell'Accademia Reale delle Iscrizioni, senz'esser Botanico, ha rinvenuto dalle antrichità, che ha con cura esaminate, le due specie, che adopravano gli Egiziani, secondo gli Antichi. Vedi il Tom. II. di quest'Accademia. Questi due loto sono piante tenere, che i moderni chiamano, una *Aram Egyptiacum maximum*, quod vulgo: *Colocasia*, C. Bauh. Pin. 95. e *Tournef.* e l'altro *Nelumbo Zeylanensium*, *Tournef.* Ins. R. H. 261. che è una pianta aquatica, collocata dal *Linneo* nel genere della *Ninfæa*. Queste due piante, che furono tenute anticamente per due specie di *lotus*, sono comunissime in tutte l'Indie Orientali, e anche più, che in Egitto, avendovene io stesso osservate. La radice della prima, che è agria, e grossa come una barba di bietola, si mangia frequentemente dagli Indiani, dopo che è stata cotta. Lo stesso fanno i presenti Egiziani, come fecero sempre i loro Antichi. Questa radice si vende nei mercati delle Città Orientali.

Il Sig. *Maillet*, il quale ha sospettato, che il *lotus* d'Egitto fosse lo *Zafferano bastardo*, che vi si raccoglie, si è ingannato, e dicei dai Latini *Carthamus*, ma si è così ingannato anche intorno ad altre cose molte concernenti la Botanica, e fra le altre molto all'ingrosso sopra la polvere d'*Henna*, prendendola per una specie di terra. Si è anche bruttamente contraddetto intorno

I

ai

ai costumi dei *Bidoini*. Non ha saputo, che il loro loro era la *Nidsea*, di cui ha parlato, ed il cui seme, servi un tempo d'alimento. Questa pianta, vien su in copia nel Nilo, porta una testa di gran pianta nella sua cima, che assomiglia in certo modo al papavero, quindi ricopresi pel toco di fiore, di cui parla *Prospiero* il *Sauve* *Mishaul* da me citato, ha riconosciuto questa testa in più medaglie Egiziane; l'osservazione di *Prospero Alpino*, fatta sopra questa pianta, e su i luoghi, lo ha in parte aiutato a rinvenire perfettamente questo *lotus*.

Finalmente il vero *Lotus*, che è l'albero, di cui è stato tanto parlato nel tempo antico, e dal quale un intetto Esercito fu nutrito per più giorni del suo frutto, * è stata ragione, che una Nazione, presso di cui ne cresce in copia, portasse anticamente il nome di *Lotofagi*, che significa mangiatori di *Lotus*. Dice *Plinio*, che a tempo suo alcuni lo chiamavano anche *Celtis*. Tutti i Botanici moderni si sono ingannati nel prendere l'albero detto dai Francesi *Arctostaphylos*, pel vero *Lotus*. Gli Autori antichi non intesero che fosse quello, ma altro, che dagli Arabi chiamato *Sedar*, o *Secra*, anche in oggi, come rilevasi nel Golfo Persico nel 1721. Vi ho veduto l'albero: i Persiani lo chiamano *Connar*, e i Portoghesi Indiani *Milau*. Ho rilevato, che era una specie di giuggiolo, in Latin *Ziziphus*. Così aveva lo stato il celebre *Boissier*. Il *Boissier* ne ha data una buona figura, che vedesi nell'istoria delle Piante del *Clusio* sotto nome di *Quercus*, *scilicet Napa*. E migliore della dataci ultimamente dal *Shaw* nel suo viaggio di Barberia; ma le mancano le spine, che nascono a due a due all'ascella delle foglie. Il Sig. *Shaw* ha anche osservato, 1. che questo giuggiolo è il *Lotus* degli Antichi, e che è copiosissimo in Barberia, massime nella Provincia di Sahara, ove crede, che sia il paese dei *Lotofagi*. 2. che il suo frutto che è ton-

do, dolce, e sugoso è perpetuamente in gran riputazione, e che si vende in tutto il Mercato delle Provincie Meridionali del Regno di Algeri. 3. Finalmente, che gli Arabi, che vi abitano lo chiamano, come hanno fatto sempre, *El Secra*, o vero *fructus del Secra*. Ciò dimostra, esser lo stesso albero detto dagli Antichi *Lotus*, perchè il nome di *Secra*, o *Sedar* era quello, che gli davano gli Arabi antichi, come rilevasi in *Serapione*. Osserva il *Clusio*, come il *Lotus* era lo stesso albero, che dicevasi dagli Egiziani d' Alessandria *Connar*, come si rileva in *Ateneo*. Questo nome è lo stesso, che i Persiani presentemente appropriano alla specie di *Ziziphus*, che io ho osservato in Bender-Aboffi, o Camerone nel Golfo Persico. Ciò si vende il suo frutto nel Mercato comunemente come nel Regno d' Algeri, secondo ciò, che ne dice il *Shaw*. Dopo essersi ben non può più dubitare, che l'albero del *Lotus* non sia la specie migliore di giuggiolo d' Africa, e del Levante, poichè non per anche ai Botanici Europei solo che prova, che il *Lotus* degli Antichi, non è il *Celtis* degli Antichi, come hanno creduto questi Botanici. E il nome che aveva anche il *Lotus*, secondo *Plinio*, *Meli* del Sig. *Garcin*.

Nell' *Enciclopedia* sotto l'Articolo *GERBES* (*Hola* di) altrimenti *Zerbi*, Isola della Africa nel Regno di Tunisi sulla spiaggia di Barberia, diceasi, che trovasi il *lotus* sulla spiaggia di quest' Isola; il cui frutto ha sapore di deliziosolo, quando è maturo, che i Poeti facevano, che *Ulysses*, e i suoi Compagni, sendo stati colà balzati dalla tempesta, ed avendo mangiato di questo eccellente frutto, ne ebbero affatto il desiderio di dimettersi. I Greci an onore di questo frutto denominarono *Lotofagi* gli abitanti di quest' Isola, che è di dipendenza dal Sultan di Tripoli.

LOUNG - Dicesi per dipingere in giallo, di cui si fa uso nella China, in Camboja, ed in altri luoghi dell' In-

die Orientali. Trovati nei Regni di Camboja, e di Siam, ove costa fin 18. tagli il picco. I Chinesi, che li vanno a cercare vi guadagnano 100. per 100. poichè se vendono a Canton più di 32. tagli.

LUCCHESI. Drappi di seta imitati in Francia da quei, che si fabbricano in Lucca. Fanno di un'unità, di rabelcari, ed altri colori, e argento. Secondo il Regolamento del 1667. debbono avere 14. di canna. Il loro ordito dev'esser di pura, e sua seta cotta, senza poterli mescolar seta tinta in arado, né altre materie, che gli possan rendere difettosi.

LUPINO. Specie di grosso pisello, che serve per alimentare, e che è d'alcun' uso in Medicina. Gli Italiani se ne servono come di piccoli pettoni, o segni giuocando alle carte. Siccome è amaro, se ne spedisce in Olanda per mescolar col caffè.

La pianta, che produce questo legume, e che pur chiamasi Lupino, alla sua stelo rotondo, mezzanamente grosso, che è alto da terra circa 2. piedi. I suoi fiori, che sono stretti, di sopra sono d'un verdastro, bianchico, e l'innanzi di sotto. Questi fiori nascono in cima allo stelo. Son bianchi e sostenuti da un calice denso. Finalmente nascono a questi fiori dei baccelli, che nascono in spinoli, similissimi ai piselli comuni, fuor dall'essere più grossi, e più bianchi, e meno regolarmente rotondi, quando son secchi sono assai appiattati, e quasi incavati verso il mezzo. Questa pianta si semina nei paesi più caldi della Francia.

LUPO. Specie di cane salvatico, il cui pelo è lungo, e alquanto ruvido, tirante al grigio ferro, sudicio mescolato di bianco, che abita nelle boschaglie. La femmina diceasi *Lupa*, e i figliuoli suoi *Lupicini*.

Vi sono due sorte di lupi, senza contare il *Lupo cerviero*.

Il Lupo somministra pel commercio due sorte di merci, la sua pelle, cioè, e i suoi denti.

La sua pelle col suo pelo, e prepa-

rata dai Pelattieri, ed adoprafi per far delle bardelle da cavalli da carretta, e talvolta Mamicotti per Contadini.

Se ne fanno anche guanti da caccia, dopo d'averne a forza di calcina levato il pelo, e dopo d'averla passata in olio, come le camozze, o in concia bianca.

I suoi denti, che sono dorissimi, e liscissimi, fanno parte della Chincaglieria, ed si vendono attaccati a manichi di legno agli Orefici, agli Insignatori, e agli Adoratori, che se ne servono per lustre i loro lavori. Un tempo se ne servivano anche le Lavaodare per rilevare i galloni di vino di Francia, e per lisciarne il fondo.

Lupo cerviero. Animal selvaggio ferocissimo, alquanto maggiore della volpe, che ha gli occhi fiammanti, acutissima vista, l'aria gioiale, le orecchie corte, e nascoste in punta d'un ciuffo di pelo molto nero. La barba come quella del gatto, con cui ha una relazione. I più suoi pelosi e duri come il Leone, o la tigre: la schiena rossa, le gambe di tacche nere, il ventre, e la parte interna delle gambe d'un grigio scuro, segnato dell'istesse tacche, ma più grandi, e più rare. Ogni pelo nella sua lunghezza è di tre colori, avendo la radice d'un grigio scuro, la sua parte del mezzo pendente al rosso, e la sua estremità bianca.

Vi sono due Lupi cervieri di varie specie e colori, secondo i paesi, ove si trovano. Abitano d'ordinario in monti selvosi, ove si pascono d'altre bestie selvagge, che incontrano: talvolta s'occultano sopra gli alberi, donde si lanciano a corpo morto sopra varie specie d'animali quadrupedi, ma particolarmente sul cervo: donde par che abbiano preso il nome di Lupo Cerviero.

Il Lupo cerviero somministra pel traffico de' pellicci, una pelle preziosissima, che essendo preparata a dovere con tutto il suo pelo s'adopra in varj usi. In Francia si trovano bellissimi manicotti. In Turchia, e singolarmente in Costantinopoli, se ne tollerano delle vesti, che sono di gran valore. Questa

forte di pelli, che vi sono quasi tutte spedite da Natolia, vi si vendono dalle 10. alle 11. piastre l'una. Quelle, che hanno il pelo più lungo, più bianco, e più molcchettato di nero, sono le più stimate.

Oltre le pelli di Lupi cervieri del Levante, che abbiamo da Natolia per la strada di Marilia, ne vengono di Spagna, e di Russia. Quest'ultime ce le portano gl'Inglese, gl'Olandesi, e gli Amburghesi, che le vanno a prender all'Arcangelo, ove son portate dalla Siberia, Provincia della Russia, che ci somministra la maggior parte delle belle fodere, che veggionsi in Europa.

Lupo MARINO. Animale anfibia, che ha la testa simile al Lupo. Alcuni però vi rilevano più somiglianza con quella del cane, ed altri con quella del visello, onde viene anche demonimato *Visello*, e *cane marino*.

Le merci che questa bestia somministra al commercio, sono il suo olio, la sua pelle, e i suoi denti maggiori. Il suo olio serve per brugiare, e per tutti gli altri usi nei quali s'adopra l'olio di pesce. I suoi denti sono una specie d'avorio, che serve per l'intarsatura, ec. Finalmente la sua pelle, che ha un pelo assai raso serve ai fellai per cuoprir bauli da campagna, ec.

I Portughesi, che nel 1435. scuoprirono le spiagge Occidentali d'Africa, trovarono molti Lupi marini, de' quali portarono le pelli, che allora erano molto rare.

L'Isola dei Lupi, che s'incontra andando da Callao per Payta nel Perù si presenta perpetuamente agli occhi finchè s'entra nel porto di Payta. Vi è una prodigiosa quantità di Lupi marini, che veglion presso l'Isola, e 3. in 4. leghe più in là; nè altri dee accostarsi senza precauzione a quest'Isola. Vicino all'Isola di Giovanni Fernandez in distanza di 12. o 13. leghe, veggionsi alcuni lupi marini, i quali però s'allontanano sì lontano fra terra: assai di rado.

Le spiagge di quest'Isola son sì piene di Lupi marini, che distinguose-

ne tre specie altri piccioli lunghi una carina in circa d'un pelo scuro; carico; altri lunghi una pertica e mezzo, o 3. canne; mezzo in circa; ed altri lunghi due perriche, che fa più di 4. canne. Questi hanno il pelo cinerino pendente al bianco.

I lupi marini, che hanno il pelo bianchiccio, e che come dicemmo, sono i più grandi, son detti da alcuni *Leoni marini*, e dagli abitanti di queste spiagge *Lupi da Olimperche* quando si muovono assomigliansi molto a un orre pieno d'olio, tanto i lor corpi natisuosi son carichi di grasso; e quantunque si cavi dell'olio dagli uni, e dagli altri, tuttavia se ne cava infinitamente più da quelli, de quali ora parliamo, i quali sembrano composti di solo grasso.

La denominazione di *Leoni marini*, che le persone di mare hanno dato a quelli della specie maggiore viene dall'assomigliarsi molto il pelo del lor collo a crine, quantunque non sia più lungo di quello del restante del lor corpo. Ma la loro figura s'accosta assai a quella del lupo, e siccome non è diversa in verun modo da quella degli altri lupi marini, sembra, che quest'ultimo nome si convenga meglio dell'altro: *Viaggio d'Ossa al Perù* Tom. II. pag. 2. 16. 23.

Lupo. Dicesi anche d'una specie di maschera di velluto nero, per lo più foderata di pelle di cane, o di tela di lino cruda, di cui fanno uso le dame per conservar la lor caruagione, o per non essere conosciute.

Vi sono due sorte di lupi: uno di figura ovale, che prende dalla fronte fin sotto il mento, e che non s'attacca, ma che si tiene per mezzo d'un bottone, che si mette in bocca; l'altro, che è mezzo tondo in alto, e quadrato di sotto s'attacca alla cuffia con due piccioli nastri.

Questo secondo, che dicesi più frequentemente maschera, che Lupo, non si porta se non in campagna.

Si pretende, che sia stato denominato lupo a motivo, che facevano paura ai fanciulletti nei tempi che le donne co-

cominciavano ad usare questa specie di malchiera.

I lupi fanno parte del traffico de' Mercati. Oltre il continuo che le ne fa in Parigi, e nell'altre Città del Regno, se ne spedisce in copia nei paesi forestieri, poichè non vi è altro vanto di farle a dovere, salvo che in Francia, e singolarmente in Parigi.

Lupo. Si chiamano dente di lupo varj istrumenti d'Arrefici, o perche realmente sono fatti dei grossi denti di questa bestia, o perche vi si assomigliano.

Il dente di lupo degli Orefici, e degli Intagliatori, serve loro per lustrare, e bruciare i lor lavori. È fatto d'un vero dente di lupo, attaccato a un manico di legno.

Il dente di Lupo del Legatore è tutto di legno, di forma spandente. Serve per uguagliare le carte dei libri.

LUPPOLO. Pianta, che si produce dal seme, dal tallo, e da piantucelle con barba, il cui fiore entra nella composizione di quella bevanda fatta di grano, ec. che dicesi Birra, e che le dà la sua forza, e il suo gusto.

Il luppolo s'arrampica, se non trovi siepe per attaccarvisi, o se chi lo coltiva non lo sostiene con perche, o scaboni: i suoi rami son fragili, lunghi, ruvidi, pelosi, e pungenti; la sua foglia, che è disuguale, ha varj tagli come quella della vite, ed è coperta d'una specie di pelume spinoso, come quella del cocomero: i suoi fiori giallo verdastri, e che al per la figura, che pel colore, s'accostano a quei dell'olmo femmina, dapprincipio nascono in picciole borie, in cui son molto compressi, ma uscendo si slungano, e formano una specie di grappolo: in questo fiore sta rinchiuso un granellino nero, e amaro, che è il seme del luppolo.

Nella primavera, e quando il suo bottone è ancora tenero, se ne taglia la cima, che si cuociono, e si mangiano come gli Sparagi.

Coltivasi copia di luppoli in Germania, nei Paesi Bassi, in Olanda, in Piccardia, e in alcune altre Provincie Franzesi, ove può esservi proprio il ter-

reno. Quando il fiore ne è stato colto, e seccato in forno, si vende, o a sacchi, o a peso.

Se ne coltiva anche in Inghilterra per far della birra comune. L'amarrezza del luppolo, serve ugualmente della birra per la conservazione della sanità, che per render durevole questa bevanda, e darle sapore, e forza. Tuttavia si fa in Inghilterra una birra eccellente senza luppoli, e dicesi *Alta ale*. Ma non si conserva così bene come la birra co' luppoli. La pianta del luppolo, che si coltiva con diligenza nel campo, dicesi da molti la *Vite del Settentidona*. E' anche di grand'uso in Medicina. Il luppolo dicesi in Latino *Lupulus*.

Della coltivazione del luppolo nei Fondi, o Lagune più sterili.

E' cosa lagrimevole il vedere ampi terreni restar infrutti in napiesse, ove dovrebbe profittare di tutto con cura. Tali sono le lagune di cui qui parliamo, nelle quali si possono coltivare i luppoli, senza gran fatica e spesa. Ognun sa, che le lagune rosse son le più triste. Le lagune nere danno qualche pascuolo d'un'erba più o meno grossolana: si possono ridurre fruttifere con più facilità: la loro superficie somministra una specie di Torba, le cui ceneri piene di sali, servono per concimare i terreni: le lagune rosse hanno una superficie spungosa, leggiera, fungosa, e variegata: non producono erba, e quando se ne abbrugnano le zolle, producono poca cenere, che è bianca, leggiera, e insipida.

Le lagune appunto di questa seconda specie dall'Osservatore della Società di Dublin sono state con buona riuscita ridotte proprie per la cultura di luppoli.

Vuole l'osservatore; che intorno al terreno, in cui si vuol seminare il luppolo, si scavi un fosso largo 7. in 8. piedi per farè scolar l'acqua, e che si faccia fondo quanto comporta la laguna: che si arrivi anche fino alla ghia-

13, e che poi li facciano delle porche dritte, e livellare. La terra, che si cava, dopo d'aver levate le prime zolle, è per lo più ottima forma, che paga la spesa dei solli. Si dee lasciare alla banda più bassa del sollo onde si caricano le acque, un rialto di due braccia, affinché l'acqua abbia l'istesso questa elevazione nel sollo. Così altri si procura due vantaggi: 1. acqua per innacquare il luppolo; 2. tempi secchi; 3. l'istesso che precipita al fondo del sollo, quando è fermata da queste elevazioni la corrente dell'acqua, somministra un concime di poca spesa.

Quando è finito il sollo intorno alla laguna, o palude, bisogna farne un altro largo 2. piedi, e 4. piedi fondo dilungato per dove 4. piedi dall'orlo interno del primo. Questo secondo sollo dev'esser pieno d'una terra adeguata per piantarvi del sale*, che vi verranno su benissimo, massime, se si avrà cura d'asportar del fango del sollo sopra le loro radici, e di schiararle, per impedire, che i rami laterali non indeboliscano il tronco dell'albero.

Vuole l'Osservatore, che si dispongano in tutta l'estensione del terreno a 15. piedi in distanza dal sollo, ove sonosi piantati i salei, delle buche per ricevere le piante dei luppoli, larghe tre piedi, ed altrettanto fondo, distanti l'una dall'altra 9. piedi per ogni verso. La terra, che si cava da queste buche è finalmente Torba.

Queste terre debbon poi riempirsi di terre atte a ricevere i luppoli, che debbonvi piantare, e che debbonvi coltivare nello stesso modo; che negli altri terreni.

È evidente, che in una piantata di luppo trito vi vuole molta terra, e importa troppo il procurarsela con poca spesa. Ecco il metodo dell'Osservatore. Nelle terre fertilianti più prossime alla palude, fa levar l'erba d'un

picciol terreno la brugia, e ne melcola la cenere colla terra, che fa vangare ben fonda. Vi aggiunge un poco di calcina, del concio consumato, e della buona terra di giardino.

Pa di tutti piccioli mucchi, che da una pronta fermentazione si putrefanno.

Così in breve tempo altri si procura la composizione più fertile, e la terra più atta al luppolo. Questo metodo costa meno di quello sembra prima vista, e si può estendere ad altri usi.

Bisogna confessare, che una tal coltivazione porta della spesa; ma bisogna farne in ogni luogo per coltivarvi i luppoli. Pretende l'Osservatore, che le spese siano maggiori sopra un terreno empiente, e duraro più favorevolmente. Poco costa a far dei solli in una palude, volente la Torba, che se ne cava, compirsi della spesa. Col suo metodo si risparmiassero affatto i lavori, il riposo della terra, la spesa per concimarla, il zapparla, il pascere i viali, ec. Tutti questi articoli di spesa nelle terre elevate soverchiano di lunga mano le spese della proposta coltivazione. Con un'esperienza di 15. anni accerta l'Osservatore, che il prodotto dei luppoli nelle paludi è così abbondante, e di qualità così buona, come nei migliori terreni.

Sarebbe desiderabile, dice l'Editore, che vari Signori occupassero il loro ozio alla Campagna nel fare delle esperienze e nel tentare nuovi miglioramenti, i quali produrrebbero il ben pubblico, ed il privato. Le paludi non promettono più delle cose, e poiché queste sono d'ottimo frutto, perchè non faremo noi delle prove sopra le altre? O se temiamo di fare delle spese inutili, impiegiamo almeno la nostra industria sopra i nostri terreni buoni. E che non dee sperarsi dai migliori, mentre può si pro-

* Le acque stagnanti son la miglior che ministrare, ed è un vantaggio, che non può senza gran difficoltà procurarsi nelle terre ove si coltivano d'ordinario i Luppoli.

** Non s'è cosa più pregiudiziale ai luppoli del piantargli, fitti.

si profittare nei più fertili? *Giornale di Commercio* Agosto 1750. pag. 3.

Vi è una mosca, che è il nemico principale dei luppoli; che per lo più comparisce prima del San Giovanni. Una, due, e talora più di quelle mosche vanno a posarsi sulle foglie mature in cima alla pianta; sono bianchissime, e così come un piumino filiforme, e lunghe un ottavo di pollice. Le loro ale, che sono più lunghe del loro corpo, e che s'alzano sopra esso, hanno una struttura respirare di finezza, e bellezza straordinaria. Quelle mosche dopo d'essersi fermate alcun tempo sulla pianta, depougono le loro uova nei sottoposti, e mille piogge sulle foglie superiori. Da questi uova scappan fuori indi a non molto de' vermiciccioli, e quando la stagione è loro propizia questi insetti si moltiplicano prodigiosamente: le cime della pianta ne restan gremite, ma questi animalucci si nascondono principalmente sotto le foglie, per difendersi dalla pioggia, e per istaccarne vi vogliono gagliarde ondate.

Non è possibile indicare qual tempo sia loro contrario. Nelle stagioni più umide, come nelle più calde, e più aride trovasi talvolta ugual copia di questi vermiciccioli, ed altre volte la mutazione del tempo gli fa scemare, o gli distrugge. Nel mese di Luglio del 1750. i luppoli ne erano gremiti in guisa straordinaria: in un subito questi vermiciccioli morirono, e dileguaronsi; e siccome non sene rilevò alcuna cagione, si conchiuse, che trovasse nell'aria alcuna cosa micidiale per questi insetti, o che fosse l'effetto dello sterco porcino.

Abbiamo detto, che le mosche depougono le loro uova nelle foglie più tenere non per anche sviluppate. Così i vermi trovansi sulla cima dei rampolli, e a misura, che questi s'alzano, gli insetti ne seguono l'avanzamento, e lasciano tutto quello, che sta sotto. Se adunque quelle foglie delicate, e si riduce alla cima fossero levate via dalla pianta, il rimedio sa-

rebbe peggiore del male: i fermenti si troverebbero danneggiati a segno, che non potrebbero più alzarsi. Oltre di che i nostri insetti si annidano nel cuore stesso del mazzetto prima che si sviluppino le foglie successive. Per esibir per questa nostri converrebbe tagli troncare tutte le velle delle piante?

Si conchiude, che la *questione* sulla quale si agita, non la ragione del vermiciccioli. Quando la pianta è stata alcun tempo carica di questi insetti, s'indebolisce, e s'ammala. Da suoi porri trasudano degli umori, la cui quantità è tale, che forma in tutti alle foglie delle erose notevoli: quelle vengon dette al dito, che le tocca si stendono in fila glutinose di pari che il miele, e ne hanno anche in parte il sapore. *Vedi Giornale Economico Gennaio 1751. pag. 65. e Aprile 1754. Come altresì Marzo 1758. sopra l'abuso nel prezzo dei luppoli in Inghilterra.*

LUSTRARE UN CUOJO. *Vedi CONCIAPELLE.*

LUSTRINO. Specie di nuovo drappo di seta, che si fabbrica in Genova. Ha preso il suo nome dal suo lustro straordinario.

LUSTRO. E' la composizione, o la maniera adoprata da alcuni Artefici per dare quel brillante, e quel risalto ai loro lavori.

Il *lustro* delle sete, che è la qualità loro principale nel farle ben cuocere, e vuotare, di qualunque colore si sieno, con buon sapone bianco (sendo proibito dagli statuti per i Tintori di seta l'adoprarvi il sapon nero) e dopo d'averle ben ripurgate lavandole e lavandole nel fiume, metterle in un bagno d'allume di Roma a freddo, e non caldo. L'allume caldo fa perdere il lustro alla seta, oltre il renderla turchiva ed aspra.

Il *lustro* dei taffetà neri è fatto con birra doppia, e sugo d'arancia, o di limone fatti bollire insieme. Questo secondo però vi è meno adeguato, perchè è soggetto a divenir bianco.

I taffetà di colore si lustrano con acqua di zucca distillata per lambiccio. Con

Con frequenza non si dà il lustro ai drappi, se non pallandogli sotto il torchio.

Il lustro dei Guojaj è di più forte, secondo i colori, che vogliono schiarirsi. Per i neri il primo lustro è fatto col sugo di crespino: si dà prima di terminar la lor grana. Il secondo lustro, che è composto di gomma Araba, d'aglio, di birra, d'aceto, e di colla di Fiandra fatti bollire insieme, s'applica per ultimo apparecchio, dopo che la grana è alatto agitata. Hanno anche un altro lustro, che serve però per i soli cuoj coloriti. Non è altro che chiara d'uovo sbattuta nell'acqua.

Il lustro per i maffroschini è fatto di

suga di crespino, e di limone, o d'arancia.

Il lustro dei cappellai talora non è altro, che semplice acqua: talora vi mescolano una tinterella nera.

I Pellicciai si servono del lustro dei Cappellai, fuorchè non pongon tinta sulle pelli bianche, o assai chiare. Talora però compongono un lustro per le pelli nerissime, massime per quelle, colle quali fanno i manicotti. In questo lustro entra la galla, la cuperosa, l'allume Romano, il midollo di manzo, ed alcuni altri ingredienti.

Il lustro dei panni si dà facendogli passare sotto il mangano; e sotto il mangano puramente si dà l'onda lustrata alle stoffe ec.

M

MA

MACERO. Albero, che cresce nell'Indie, la cui corteccia, che ha lo stesso nome, s'adopra con riuscita per la cura della dissenteria.

Questa corteccia, che è cavata dal tronco, e dalla radice dell'albero, è grossa, rossiccia, d'un sapore amaro. Ne capita poca in Francia: quindi bisogna badare, che non venga sostituito in suo luogo il Macis, la che fanno alcuni Droghieri: queste due droghe sono tuttavia molto diverse. Il Macero, come accennai, è una corteccia, e il Macis la seconda scorza che involupa il guscio della noce moscata.

Si senta molto anche al presente a sapere, cosa fosse il Macero, di cui parlarono gli Antichi, come di sovrano specifico per la dissenteria. Si sa, second'essi, che è la scorza della radice d'un grand'albero Indiano, e questo è tutto.

Sia com'esser si voglia, è certo, che questa stessa corteccia è perpetuamente molto nota, e in uso nell'Indie per lo scioglimento di ventre, e per la dissenteria;

MA

ma non ho potuto mai saperne il vero nome. Vi è più conosciuta sotto la denominazione di *Cortecia per la dissenteria*, o di *Cortecia di Bimilipatan*, che sotto qualunque altro nome. Sono stato assicurato, che si ritraeva dai contorni di questa Città, che è al 17. grado sulla Spiaggia di Coromandel; ma non dubito che se ne trovi anche sulla Spiaggia Malabarica, come attesta l'Accisa Medico Portoghese, che vi si trovava nel Secolo 16. e come mi notificò in Batavia nel 1726. un Chirurgo Inglese, che viaggiava nell'Indie, che l'aveva saputo da altri.

Quello, che mi persuade, che questa corteccia sia il Macer degli Antichi, si è, 1. Che ha lo stesso colore che le attribuisce Plinio (Lib. 12. Cap. 8.), cioè, che è rossiccia. 2. Che viene dall'Indie. 3. Dal nome di Macro, che le danno i Bràhoni, come attesta l'Accisa. 4. Finalmente che è sovrano specifico per le dissenterie.

Ho osservato ogni volta, che l'ho usata in questo caso, lo che mi è accaduto

duto con frequenza effetti si pronti, e sì reali, che tengo questo rimedio così efficace per la dissenteria, come lo è la China-China per le febbri intermittenti.

Vi sono degli Olandesi, che lo conoscono per tale, ed io mi maraviglio, che coloro, i quali abitano la spiaggia di Coromandel, e particolarmente Bimilipatanam, che è verisimilmente il luogo, ove trovisi di questa corteccia, non la facciano più nota alla loro Compagnia; poichè è certo, che se la sua virtù fosse più nota in Europa, la stessa Compagnia ne caverebbe vantaggio maggiore nel Commercio, di quello si faccia di varie altre droghe di quel paese. Altro ella a far non avrebbe, che moltiplicare l'albero, che la somministra nelle terre Indiane, che le appartengono. Io non ho mai potuto trovar l'occasione di farne una sufficiente provvisione, per renderla nota in Europa, com'ella merita. Non trovasi con facilità nei luoghi ov'io sono stato per farne cùlmo: converrebbe per ciò rinvenirne dei mozzai. *Memor. di M. Garcin.*

MACIS. Il *macis* o sia fior di noce moscada, impropriamente detto, è una specie di sostanza membranosa, fissa, e come cartilaginosa, oleosa, che cuopre a foggia di lanugine il guscio legnoso della Noce moscada, e collocata sotto la prima scorza: da principio è d'un color rossiccio, e molto bella; ma quando è esposta all'aria, diviene gialliccia, d'un odore aromatico assai grato, d'un sapor piacevole, acre, alquanto amaro, e che dà, sendo fresca, e per espressione, una certa sostanza oleosa. Ci vien portato il Macis separato dalle noci moscade, e quando è secco. Si stima quello, che è recente, flessibile, oleoso, d'un colore, che si approssima allo zafferano, e che è odorosissimo. Il frutto s'apre naturalmente sendo maturo, e allora mostra una picciola scorza rossiccia, che contiene una sostanza molle, che diceasi Macis, che s'indurisce col tempo, e lasciasi seccare al sole. *Historia degli Indiani.* Tomo V. 1758. p. 427.

Tom. III.

Gl'Indiani lo chiamano *macis*, e gli Olandesi lo denominano *Fouli*, che scrivono così *Foulie*, che si pronunzia nel modo stesso. Vedi NOCE MOSCADA. *Memori di M. Garcin.*

Il macis ha le stesse proprietà della noce moscada; e gli Olandesi, che ne fanno un traffico grandissimo, lo stimano anche più della noce, e lo vendono 45. soldi di più.

Si cava dal Macis un olio, che ha diverse proprietà medicinali.

Quando la Compagnia dell' Indie Orientali d'Olanda fa la vendita delle sue spezierie, ogni porzione, o spartimento di Macis è d'ordinario un peso di 600. libbre.

Il prezzo nel 1760. fu di 21. soldi di grosso in Banco, nel 1761. 20. 4. 20. 1/2. soldi di grosso. La Compagnia ne ricevette il Giugno del 1761. libbre 181420.

MADRE PERLA. Gran conchiglia piatta, che ha il lustro, il colore, e delle più belle perle d'Oriente. I lavori di lacca della China, e del Giappone ne sono ornati, e vi fa un bellissimo effetto. S'adopra in Francia nei lavori di riporto, ec.

Fannosene anche delle belle tabacchiere legate in oro, e in argento, e quantità di lavori di questo gusto.

MADRE PERLA. Così denominansi le conchiglie, entro cui si formano le perle: interamente sono dello stesso lustro, e bianchezza delle stesse perle, ed hanno lo stesso lustro esternamente, quando con una torretta da lapidario, e coll'acquaforte se ne staccano le prime scaglie, che sono l'involuppo di questa ricca conchiglia.

La Madreperla entra nell'intarsio, nel damascino, e nella vernice della China. Fannosene anche varie galanterie, come tabacchiere, stucci, scatolette da rici ec. Vedi PERLE.

Il Sig. Anson nella descrizione dell'Isola di Quibo, ch'ei fece nel suo *Viaggio al Mare del Sud*, Lib. II. Cap. 8. dice, che vi si trovarono dei gran pezzi di bella Madreperla, lo che è segno del soggiorno; che vadno a farvi ogni Estate,

K

te,

te i Pescatori di Panama.

MADREPORA. Prodotto marino di sostanza pietrosa, lavorato in guise varie, secondo le sue specie. I Botanici, e i Naturalisti fino al 1642. lo presero per una pianta. Il Conte di Marsigli pretendeva averne scoperto il fiore nella sua *Istoria Fisica del Mare*: Ma il Sig. Bernardo di Jussieu dell' Accademia R. delle Scienze, con esatte osservazioni scoperte l'anno stesso, come questo prodotto era il lavoro d'una specie di polipo picciolissimo insetto marino, che serviva di stanza a una popolazione del suo ordine.

E' la madrepora di varie grossezze, secondo la sua età. E' composta di numero grande di cellette, che servono di abitazione ai polipi, poichè ogn' ugo di questi insetti forma intorno al lor domicilio una celletta per annidarvi. Questa massa pietrosa è come una specie d'arnia, che ingrossa come quella delle api, a misura che si moltiplica lo sciamo. La materia di questa è analoghissima a quella delle marine conchiglie. Viene da un sugo, che spande l'animalluccio per formarli la celletta, che tosto si petrifica. La disposizione delle cellette aperte per' estremità dà a quest' arnia la forma d'una vegetazione, e ciò ha ingannato tutti i Naturalisti rispetto a' tal prodotto. Le aperture delle cellette, che compariscono al di fuori di questo corpo, e che assomigliansi a gran pori, che sono in grandissimo numero, l'hanno fatto denominare *Madrepore* (*matrice dei fori*) secondo il Greco.

Ogni polipo stabilito dopo la sua nascita, non esce mai della sua celletta, fuorchè colla testa, per prendere il suo alimento, che galleggia in guisa impercettibile sull' acqua del mare, che è perpetuamente piena di particelle eterogenee invisibili, che tramandano i pelci di mezzo alle loro scaglie. Questi animalucci, ritirano le lor testoline entro le loro cellette quando sentono, o temono le cose esterne, che lor si presentano. Le loro teste son quelle, che hanno ingannato il di Marsigli, che es-

sendo formate a stellette, le prese egli per fiori sul pregiudizio comune, che la Madrepora fosse una pianta. Lo stesso gli succedette rispetto al corallo, che è similmente lavoro d' un'altra specie di polipo. Vedi **CORALLO** e **LITOFITO**.

Per confermare, che le Madrepore sono coralli, ecco ciò, che ne dice il *Wallerio* nella sua *Mineralogia* T. II. pag. 41. Le Madrepore son coralli aventi la forma, o d' un albero ramofo, o d' una siepe con più ramosità, che partono da una stessa radice. Vedonsi sempre superficialmente nell' estremità delle ramificazioni delle stellette, che si stendono lungo la pietra. Ve ne sono con rami rotondi, con rami angolosi, ed a siepe.

Son note 24. sorte di Madrepore, secondo M. *Garcin*, tutte formate da altrettanti polipi differenti. Altre son grosse, e tonde come la testa d' un uomo, altre lunghe e grosse come una testa di manzo; altre sottili, e ramofo, formate com' un albero, e d' ogni grandezza, anche, benchè di rado, dell' altezza d' un uomo: di color grigio, o bianco, e talora cristallino.

I Drogghieri, nei paesi del Nozz singolarmente, ne fanno traffico per i Musei dei Naturalisti. Ne fanno venire dall' Indie Orientali, e Occidentali, ove sono le più belle; con altre rarità, per arricchire l' Istoria Naturale.

MAESTRANZA. Dignità, carica, o privilegio, che dà la qualità di Maestro, Capomastro, ec.

MAESTRANZA, nel corpo dei Mercanti, e nelle Comunità dell' Arti, e Messieri della Città di Parigi. Dicesi della qualità, che s' acquista, quando vi si è ricevuto maestro: sono i Maestri e Custodi, Sindici, o Giurati, che danno la matricola di Maestranza ai figlioli di Maestri, ed ai garzoni, che hanno fatto il noviziato, il servizio presso i maestri, e l' esperienza, o capo d' opera ordinati dagli Statuti. Quei che aspirano alla Maestranza sono i Compagni, che dimandano capo d' opera. Le vedove dei Maestri godono il diritto di Maestranza dei lor defunti mariti.

Mem.

Memoria politica sopra le Maestranze, e le Ammissioni dell' Arti, e nel Traffico del Sig. di F.

Io mi fo a mostare in questa Scrittura, come le Maestranze apparentemente quai Regolamenti di Polizia, altro in sostanza non sono, che raffinamenti di monopolio sempre nocivi all' interesse Nazionale. Io dimostro, che sono realmente inutili per conservare la giustizia, e l'ordine fra gli Artefici, e i Negozianti; e pretendo perfino, che niuna cosa contribuisca di più a sommentar l'ignoranza, la rea fede, e l'ozio nelle varie professioni; e rispondendo finalmente a tutte le obiezioni, che mi si potrebbero fare intorno a ciò. Sostengo pertanto, che le Maestranze, ec. sul piede in cui ora si trovano, non hanno il menomo necessario rapporto con i saggi Regolamenti, che debboni fare osservare nel reciproco traffico dei sudditi. Non se ne trova quindi alcuna traccia presso gli Antichi, nemmeno nelle meglio regolate Repubbliche. Gli Egiziani, gl' Israeliti, i Greci, i Romani, i Celsi, conservavano molt'ordine in tutte le parti del loro Governo: con tuttocci non si rileva, che riconoscessero le maestranze, o la professione esclusiva delle Arti, o di qualunque Traffico, nè alcuno aveva questi privilegi primitivi, che formano il principal Regolamento dei Corpi, e delle moderne Comunità.

Veggionsi anche ai dì nostri parecchi Stati, che non soggettano gli Artefici, e i Negozianti alle Maestranze, ec. Poichè, per non parlare degli Orientali, che non le conoscono, siamo assicurati, che quasi non ve ne sono in Inghilterra, in Olanda, nel Portogallo, in Ispagna. Non ve ne sono nelle nostre Colonie, nè in alcune Città moderne, come Orient, S. Germano, Versailles, ed altre. Abbiamo anche luoghi privilegiati in Parigi, ove molte persone lavorano e trafficano, senza qualità legale, e ciò con pubblica soddisfazione. In oltre quante professioni tut-

tochè per anche affatto libere, veggionsi sussistere con pro di tutti i sudditi. Dal che io conchiudo, che le maestranze non sono necessarie, mentre se ne è fatto di meno per tanto tempo, e se ne fa di meno tuttodì, senza sconcerto.

Ognun sà, che le maestranze hanno molto degenerato dal primo loro istituto. Sul principio le medesime consistevano più nel conservare il buon ordine fra gli Artefici, e i Mercanti, che nel cavar da essi somme rilevanti; ma dacchè ciò si è ridotto a tributo, ella non è più, come dice *Furietiere*, *se non cabala, ubriachezza*; e monopolio: ai più ricchi, ed ai più forti riesce per lo più l'escludere i più deboli, e di tirar così tutto a se stessi: abuso permanente, che non si potrà mai radicare, se non coll' introdurre la concorrenza, e la libertà nelle varie professioni.

Niuno si lagna delle fiere franchie stabilite in più luoghi del Regno, e che derogano in qualche modo alle Maestranze. Non si fa doglianze, che in Parigi sia permesso portar dei viveri due volte la settimana: finalmente non siamo debitori alle Maestranze, nè ai dritti privativi di tanti felici geni divenuti fra noi eccellenti in ogni sorta di Letteratura, e di Scienza.

Non bisogna adunque confondere ciò, che dicei *Maestranza*, e *Polizia*: queste due idee sono diversissime, e una non induce l'altra giammai. Laonde non deesi riferire l'origine delle Maestranze, nè a un perfezionamento di polizia, nè tampoco ai bisogni dello Stato, ma unicamente allo spirito di monopolio, che regna d'ordinario fra gli Artefici, e i Mercanti. Si sà infatti, che erano ignote le maestranze 4. o 5. secoli sono. Io ho uno dei Regolamenti di Polizia di quel tempo, che comincia dall'annunziare una perfetta franchigia in quello, che riguarda le Arti, e il Commercio.

Ne' tempi posteriori lo spirito di Monopolio accieca gli Artefici, e i Negozianti: si fecero a credere fuor di proposito che la libertà universale del Traffico, e delle Arti fosse loro pregiudiziale.

le: con tal persuasione si accordarono insieme per farsi dare certi Regolamenti, che fosser loro favorevoli per l'avvenire, e che fossero un ostacolo ai venuti di nuovo. Ottennero pertanto, prima un'intera franchigia per tutti quelli, che trovavansi attualmente stabiliti in questa, o in quella professione: a un tempo stesso presero le lor misure per soggettare gli aspiranti ad esami, e a dritti di ammissione, che da principio non erano considerabili, ma che sotto varj pretesti si sono prodigiosamente accresciuti. Intorno a che debbo fare in questo luogo un'osservazione che mi sembra di momento, ed è, che i primi Autori di questi stabilimenti rovinosi pel pubblico, operarono senza avvedersene contro i loro stessi posteri. In fatti dovevano concepire, per poco che avessero riflettuto sopra le vicende delle Famiglie, che i loro discendenti non potendo tutti abbracciare la stessa professione, sarebbero per secoli soggetti a tutti i pericoli delle Maestranze; e questo dovrebbero pure anche oggi rifletter coloro, che ne sono i più intesiati, e che le credono vantaggiose al loro negozio, mentre sono realmente pregiudiziali alla Nazione. Mi appello all'esperienza dei nostri vicini, che l'arricchiscono per vie migliori, aprendo a chieffissima la carriera dell'Arte, e del Traffico:

I Corpi, e le Comunità rimangono con gelosia il numero grande degli aspiranti, e fanno per conseguente ogni loro sforzo per diminuirlo. Per tal motivo accrescono sempre più i dritti d'ammissione, almeno per quei, che non son figli dei Maestri. Per altra parte, quando il Ministero in certi casi per agevolare l'ingresso delle Arti; e del Traffico, annunzia Maestranze di nuovo stabilimento, e d'un pezzo mediocre, questi Corpi condotti perpetuamente dallo spirito di monopolio, hanno piuttosto acquistarle per se stessi sotto nomi presi ad imprestito, e per tal via estinguergli in lor vantaggio, che vederli passare in buoni sudditi, che lavorerebbero in concorrenza con essi.

Ma quello ch'io rilevo più strano,

e più iniquo, si è l'uso che ha la maggior parte delle Comunità di Parigi, di privare una Vedova di tutto il suo dritto, e di farle abbandonar la sua fabbrica, e il suo commercio, allorchè sposi un'uomo, che non sia dentro la Maestranza: poichè finalmente su quel fondamento dee ciondolare alla medesima e ai suoi figlioli un danno tanto rilevante, e che non dee essere se non la pena d'un grave delitto! Tutto il peccato, di cui si rimprovera, e per cui si punisce con tanta severità, si è il prendere, come dicono costoro, un marito senza qualità: ma qual polizia, o qual legge, qual potestà eziandio sopra la terra, può violente in tal forma le inclinazioni di persone libere, ed impedire matrimonj onesti per altro, e legittimi? E che giustizia inoltre è questa di punire i figlioli d'un primoleto, e che son figlioli di maestro: che giustizia, io dico, di punirgli per le seconde nozze della madre loro?

Se si pretendesse semplicemente, che sposando una vedova di maestro, l'uomo senza qualità non acquisti alcun dritto per se stesso, e che seguendo la morte della sua moglie, debba troncarsi un negozio, in cui non è ammesso dalla Comunità, non avrei anche che dire; ma che una vedova, la quale ha per se stessa la libertà del traffico, anche resta vedova, che questa vedova rimasta abbia a perdere il suo dritto, e a qualche modo anche quello de' suoi figlioli per la sola ragione, che gli Statuti escludono il suo marito, ella è, e lo afferisco francamente, un'orribile ingiustizia. In fatti è evidente, che un'uso si irragionevole, sì contrario al dritto naturale, tende ad opprimere la vedova, e l'orfano: e si rileverà, se vi si rifletta, che non ha potuto aver vigore, che sotto mano, e senz'esser mai stato ventilato.

Ecco adunque intorno alle Maestranze una Legislatura arbitraria, da cui emanano pretesi Regolamenti favorevoli ad alcuni, e pregiudiziali a molti. Ma s'aspetta egli a dei privati senza autorità, senza lumi, e senza scienza, l'im-

por-

porre un giogo ailor Concittadini, lo stabilire per lor proprio vantaggio leggi gravose alla Società? E i nostri Magistrati finalmente posson' egli appro-
vare siffatti attentati contro la pubblica libertà?

Si parla molto da alcuni anni in quà di favorire la popolazione: e questa certamente è l'intenzione del Ministero; ma per mala sorte intorno a ciò contraddichiamo a noi stessi: poichè generalmente parlando non vi ha cosa più contraria al Matrimonio del soggettare i Cittadini all'imbarazzo delle Maestranze; e del vincolare le vedove sopra tale articolo a segno di toglier loro in certi casi tutte le risorse del loro Negozio. Questa trista politica riduce molte persone al Celibato, cagiona il vizio, e il disordine; e finalmente scema le nostre vere ricchezze.

Di fatto siccome è difficile d'esser ammesso maestro, e che senza di ciò non è possibile mantenere Mostri e Figliuoli, molti che conoscono, e temono questo imbarazzo, rinunziano per sempre al Matrimonio, e s'abbandonano quindi all'infuquardaggine, e allo stravizzo: altri atterriti dalle stesse difficoltà, pensano a trovarsi lontano posti più favoriti, e animati dalla speranza di trovare uno stabilimento vantaggioso nei paesi stranieri, vi portano a gara il loro coraggio, e i loro talenti.

Del rimanente se si vuole un mezzo di popolazione dei più facili, ed efficaci, eccolo. Anzichè impedire la moltiplicazione dei sudditi rendendo difficili i matrimoni, s'attribuiscono dei solidi vantaggi al vincolo conjugale: con questa mira si rendano le Maestranze gratuite, o poco dispendiose per le persone conjugate, e si facciano costar care agli scapoli, qualora non fosse meglio l'assolutamente escluderle.

Sia ciò, ch'esser si voglia, io lo ripeto, le Maestranze non sogo una necessaria conseguenza d'un'efatta polizia: ad altro non servono, che a fomentar fra noi la divisione, e il monopolio; ed è agevole senza queste pratiche lo stabilir l'ordine, e l'equità nel Commercio.

Si può formare nelle nostre buone Città un Tribunale di polizia composto di 5. o 6. Scabii con un Magistrato alla loro testa, Tribunale, in cui si regolerà gratis tutto quello che concerne la Polizia delle Arti, e del Traffico, sicchè chi vorrà fabbricare, o vendere alcuna merce, o alcun lavoro, non avrà che presentarsi al Tribunale, dichiarando a che voglia darsi, e dando il suo nome, e il luogo di sua dimora, affinchè si possa invigilare sopr'esso con visite giuridiche, di cui verrà fissato il numero, e il premio per i soprattanti. (Si potrà aggiungere quando sia necessario, e in caso d'angariamento, etc.)

Quanto alla capacità richiesta per esercitare come Maestro ciascuna professione, mi pare che si dovrebbe stimare all'ingrosso senza calcola, e parzialità dal numero degli anni d'esercizio, cioè, che chiunque provasse, per esempio, 8, o 10. anni di lavoro prestato a maestri fosse riputato *ipso facto*, senza sede del Noviziato, senza capo d'opera, e senza esame, ragionevolmente al fatto del suo mestiero, e degno in somma di godere la Maestranza colle condizioni prescritte da sua Maestà. Se dentro un tal termine non avrà un giovane imparato la sua professione, non imparerà mai di più, o poco di più in seguito.

E che necessità vi è in fatti di soggettare semplici garzoni a dei pretesi capi d'opera, ed a mille altre formalità inquietanti, alle quali non si affoggettano i figliuoli di maestri? S'immagina senza dubbio, che questi sieno più abili, come dovrebbe essere naturalmente. Tuttavia l'esperienza fa veder quasi sempre il contrario.

Un semplice garzone dee sempre superare difficoltà grandi per stabilirsi in una professione. E' comunemente meno ricco, e meno protetto, meno a portata d'esporsi, e di farsi conoscere, eppure egli è, al par d'un altro, membro della Repubblica, e dee ugualmente provare la protezione delle Leggi. Non è dunque giusto l'aggravare la disgrazia di sua condizione, nè il rende-

re più difficile il suo stabilimento, e più dispendioso, in somma l'opprimere un suddito debole, e senza difesa con cerimonie rovinose, dalle quali si esentano coloro che hanno maggiori facoltà, e protezione.

Inoltre è egli ben certo, che i capi d'opéra sieno necessari per la perfezione delle arti? Quanto a me non lo credo in verun modo: per far bene altro non vi vuole che esattezza, e probità; e per buona sorte queste qualità son più proprie dei sudditi più mediocri. Aggiungo, che un'uomo, che possedga passabilmente la sua professione può lavorar con frutto pel Pubblico, e per la sua famiglia, senz'esser in grado di fare dei prodigi dell'Arte: è egli forse meglio che in tal caso resti disoccupato? Duo nol voglia: ei lavorerà utilmente per la gente basse, e mezzana, e allora il suo lavoro non si pagherà più di quello che vale: dove questo stesso lavoro diviene presentemente molto caro nelle mani de' Maestri. Il grande Artefice, l'uomo di gusto, e di genio sarà tosto conosciuto pel suo talento, e lo impiegherà per i ricchi, per gli intendenti, e per i delicati. Così per qualunque facilità siusi pernicevero maestri di mediocre capacità, non si dee temere di non avere bisogno Artefici eccellenti: non è la suggestione delle Maestranze quella, che gli forma, ma il gusto della Nazione, e il pregio dei lavori (ed anche di più il loro genio.)

Si può dedurre da queste riflessioni, che tutti i sudditi essendo ugualmente cari, ugualmente sottomeffi al Re, S. M. potrebbe con giustizia fissare un Regolamento uniforme per l'ammissione degli Artisti, e dei Negozianti; nè si dica, che le maestranze son necessarie per stabilire e far pagare il testatico, poichè finalmente tutto questo si fa ugualmente bene nelle Città ove sono, o pochissime, o niune Maestranze. Per altro si conserverebbero perpetuamente i Corpi e le Comunità, non meno per conservarsi l'ordine, e la Polizia, che per stabilire le pubbliche imposizioni.

Ma io per altra parte sostengo, co-

me le maestranze ed ammissioni sul piede, in cui oggi sono, fanno con frequenza eludere il testatico. In fatti la difficoltà di diventare maestro, forzando molte persone del commercio, e delle arti ad invecchiare, garzoni di bottega, compagni, fattori, ec. queste persone quasi sempre isolate, erranti, e poco note, schivano agevolmente le imposizioni personali: dove per lo contrario, se le maestranze fossero più facili, vi sarebbero per conseguenza molti maestri di più, persone stabilite per le Arti, e pel Commercio, le quali tutte pagherebbero il testatico con pubblico vantaggio, e del Re.

In somma si può prender qualunque precanzione, perchè ognuno adempia i doveri del suo stato; ma bisogna lasciare a tutti la libertà di ben fare, ed anzichè fissare il numero dei soggetti, che debbano trovarsi nelle professioni utili, il che è assolutamente irragionevole, qualor non si fissi a un tempo stesso il numero dei figliuoli, che debbon nascere; bisogna procurar dei ripieghi a tutti i Cittadini, perchè impieghino adeguatamente le loro facoltà, e i loro talenti.

E' da presumersi, che con tali Regolamenti vorrà ognuno piccarsi d'onore, e che la polizia sarà meglio osservata, che in altro tempo, senza che bisogni ricorrere a mezzi imbarazzanti, e che sono una sorgente di divisioni, e di liti fra i vari Corpi delle Arti, e del commercio. Altro considerabil vantaggio, che risulta dalle indicate precauzioni, e che non è stato mai procurato dalle maestranze, si è, che si conoscerebbero facilmente le persone sicure e capaci, alle quali altri potrebbe indrizzarsi, cognizione, che in oggi non s'acquista, se non dopo molte prove, che d'ordinario non si fanno che a proprie spese.

Per rispondere a ciò, che si dice, che vi sarebbe troppa gente in ogni professione, è chiaro, che non si ragionerebbe così, se si volesse esaminar la cosa da vicino: poichè finalmente la libertà del commercio divenendo molto mag-

gio-

giore, farebb' ella lasciare a ciascuno il primiero stato per prenderne un nuovo? Nò certamente: ognuno resterebbe nel suo impiego, nè alcuna professione resterebbe sopraaccaricata, perchè tutte farebbero ugualmente libero. Veramente molte persone di presente troppo miserabili per aspirare alle maestranze, vedrebbero in un subito liberate dalla servitù, e potrebbero lavorare per conto loro, nel che vi sarebbe del vantaggio pel Pubblico.

Ma, si dirà, non vedete voi, che un'infinità di sudditi, i quali non hanno stato fisso, vedendo aperta la porta delle arti, e del traffico ad ognuno, vi si getterebbero in folla, e così disturberebbero l'armonia, che vi si vede regnare?

Bella obiezione! Se l'ingresso delle arti, e del commercio divenisse più facile, e più libero, troppa gente, si dice, profitterebbe della franchigia. Ma non farebb' egli questo il maggior bene, che si potesse desiderare? Qualor non si creda forse, che è meglio sussistere con alcuna industria viziosa, o marcire nell'ozio, che applicarsi ad alcuna onesta fatica. In somma io non comprendo, che si possa bilanciare per aprire a tutti i sudditi la carriera del traffico, e dell'arti, poichè finalmente non vi è da deliberare, ed è più vantaggioso l'aver molti lavoratori, e commercianti, se ne trovino pure fra essi alcuni meno prodi, che render l'ozio quasi inevitabile, e così formare dei poltroni, dei ladri, e dei borsajoli.

Ella è pur la sorte umana da compiangere! Non ha la maggior parte d'essi in nascendo un punto su cui posare il capo, nè il menomo spazio nell'immensità, che appartenga ai loro genitori, e di cui non le convenga pagar la pigione. Ma era troppo poco, che i ricchi, e i grandi avessero occupato i fondi, i terreni, le case, che bisognasse ancora stabilire le maestranze, interdire ai deboli, ai senza difesa l'uso naturale di loro industria, e delle lor braccia.

La disposizione, ch'io addito in que-

sto luogo produrrebbe in brev' ora nel Regno un commercio più vivo, e più esteso: gli Artefici, e i Negozianti vi si moltiplicherebbero da ogni parte, e farebbero più in istato di quella sieno, al presente, di dar le lor merci a un prezzo vantaggioso, massime se per compimento di riforma si sopprimessero almeno tre quarti delle nostre feste, e si rovesciasse sul testatico generale il prodotto dell'entrate, e delle uscite di tutte le merci del Regno.

Talora altri resta maravigliato, che certe Nazioni dieno quasi tutto per minor prezzo dei Francesi. Ma non è un segreto privativo per noi. La vera ragione di questo fenomeno morale, e politico si è, che il commercio è riguardato presso di loro come l'affar principale dello Stato, che vi è più libero di quello si sia presso di noi.

Un'altra ragione che fa così molto a proposito si è, che le loro dogane sono meno imbarazzanti, e meno rovinose pel commercio, almeno per tutto quello, che è di loro fabbrica, e casalingo. Inoltre questi popoli commercianti appena conoscono l'esclusione delle maestranze, e compagnie: meno anche conoscono le nostre feste, e questo è il vantaggio grande, che hanno sopra di noi. Tutto questo unito al basso interesse del loro danaro, alla molta economia e semplicità nella loro foggia di vivere, e di vestire, gli pone in grado di vendere ad un prezzo inferiore, e di conservare presso di loro la superiorità del commercio. Niente impedisce a noi l'imitargli, e allora andremmo di pari con essi. Riassumiamo il nostro soggetto.

La franchigia delle arti, e del traffico, dicono costoro nuocerebbe a quei che sono già maestri, poichè allora ogni uomo comodo potrebbe lavorare, fabbricare, e vendere.

Sopra di ciò bisogna, senza prevenzione considerare, che non vi sarebbero poi tanti nuovi maestri quanto s'immagina. In fatti vi sono per cominciare mille difficoltà: da principio, non si hanno corrispondenze e pratiche, e

soprattutto non si hanno in pronto fondi bastanti per alloggiarli comodamente, per metterli all'ordine, per arrischiare, per far degli avanzi, ec. Eppure tutto ciò è necessario, ed è ciò, che renderà perpetuamente più difficili questi stabilimenti: habendo gli antichi maestri profitterebbero tuttora per molto tempo del vantaggio, che hanno sopra i venuti di nuovo; e alla peggio, la Nazione godendo in progresso ed ugualmente della libertà del commercio, si vedrebbe a un di presso per tal riguardo al punto, in cui era alcuni secoli sono, al punto io dico, in cui si trovano ancora le nostre Colonie e la maggior parte anche de' forestieri, ai quali la franchigia delle Arti, e del traffico procura, come è noto, l'abbondanza, e le ricchezze.

Al più al più possono conciliarsi gli interessi dei vecchi, e de' nuovi maestri, senza che alcuno abbia motivo di lagnarsi. Ecco pertanto il temperamento che potrebbe prendersi, ed è, che per lasciare ai vecchi maestri il tempo di far valere i loro dritti privativi, non accorderebbersi la franchigia delle Arti, e del Traffico, se non a condizione di pagare per le maestranze ed ammissioni la metà di quello presentemente si sborsa, e questo continuerebbe pel corso di 20. anni: passato il qual tempo non pagherebbersi più per sempre se non la quarta parte di quello oggi si paga, cioè, che una maestranza, o ammissione la quale costa 200. lire, da principio sarebbe ridotta a 600. franchi, e in capo a 20. anni fissata per sempre a 300. lire, e senza pasto, ed altre cerimonie. Le somme pagabili dai nuovi maestri pel tratto di 20. anni, sarebbero impiegate a prò degli antichi, non meno per pagare i debiti della Comunità, che pel loro proprio testatico, e ciò per loro compensazione. Ma in seguito le somme, che si ritrarrebbero per le nuove ammissioni, e che sarebbero ugualmente pagate da tutti i sudditi, figliuoli di maestri, ed altri, sarebbero convertite in doni in pro degli abitanti, e non dissipate come al

presente in *Te Deum*, in pasti, in fratellanze, ec.

Oltre il disordine, che seco portano le Maestranze di progiudicare alla popolazione, come dimostrammo, ne hanno un' altro niente meno rilevante e elle son cagione, che il pubblico sia peggio servito. In fatti le maestranze potendosi ottenere per via di danaro e per favore, nè supponendo in chi l'ottiene essenzialmente nè capacità nè equità, sono meno atte a distinguere il merito, o a fissare la giustizia, e l'ordine fra gli Artisti, e i Trafficanti, che a perpetuare nel commercio l'ignoranza, e il monopolio, autorizzando cattivi soggetti, che ci fanno poi pagare, non dico soltanto le spese dell'ammissione, ma eziandio le loro negligenze, e i loro stessi falli.

Inoltre la maggior parte dei maestri impiegando numero di lavoranti, nè avendo sopr'essi che un'ispezione generale e vaga, i loro lavori sode volte sono di quella perfezione, che dovrebbero essere, conseguenza tanto più necessaria, quanto questi lavoranti subalterni sono scarsi e pagati, e che non hanno grande interesse di procurare avventori per i maestri, non avendo altra mira, che di passare la giornata, e di spedire molto lavoro, se lavorano come suol farsi a pezzi: dove per lo contrario se fosse permesso il bene operare a chiunque ne ha volontà, molti di quelli, che lavorano presso i maestri, lavorerebbero per conto loro; e siccome allora ogni artigiano sarebbe meno caricato di lavori, e vorrebbe assicurarsi delle pratiche, seguirebbe insalubilmente, che quel tale che presentemente si trascura lavorando per gli altri, diverrebbe più attento, e più attaccato al lavoro, rosto che lavorasse per suo conto.

Finalmente il disordine più terribile delle mastranze si è, che sono l'ordinaria cagione di numero grande di vagabondi, di banditi, di ladri, che veggionsi per ogni dove: imperciocchè col render l'ammissione nell'Arti, e nel traffico sì difficile e scabrosa, molto

per

persone sfigurate da siffatti ostacoli; si dilungano per sempre dalle professioni utili, ne sussistono in leguato, che per accattare, per far muovere false, contabili, di dronco, e fuggianti delitti. In fatti la maggior parte dei malfattori, che si condannano in galera, o che s'impiccano, sono in origine poveri orfani, soldati licenziosi, forviti, o senza patrono, o tal'altra suddita solisti, che non essendo stati collocati in mestieri solidi, e che trovando perpetui ostacoli a tutto il bene, che far potrebbero, vengono perciò come strascinati in una catena orribile di delitti, e di sventure.

Quant'altre persone di specie diverse, Romiti, spie, ciarlatani, ec. quanti alimanti a professioni inutili e nocive, che non hanno avuto altra vocazione, che la difficoltà delle Arti, e del commercio, e di cui molti senza averli, e senza impiego, non sono se non con troppa frequenza ridotti a cercare nella loro disperazione ripieghi, che altrove non trovano.

Si favorisca il commercio, l'agricoltura, e le arti tutte necessarie: che si permetta a tutti i sudditi il far valere i lor beni, e il lor talento, che facciansi imparar mestieri a tutti i soldati, che si occupino, e s'ammaestrino i figliuoli dei poverelli, che si faccia regnare negli spedati la fatica, e il comodo: che si ricevano tutti quelli, che si presenteranno, finalmente che si gastighino con severità tutti i mendicanti: in brev'ora invece di vagabondi, e di ladri si converrà ai di nostri, più non vedremo che uomini laboriosi, perchè i popoli trovando da guadagnarsi il pane, e potendo col lavoro schivar la miseria, non saranno mai ridotti a brutti estremi, o funesti. *Giornale Econom.* 1759. p. 359. e seg.

Oltre quelli egregi avvisi sopra l' inutilità, e disordine delle maestranze si possono vedere intorno a tal materia le *Considerazioni sopra il Commercio, e l'ingovernante sopra le Compagnie, Società, e Maestranze*, che furono stampate nel 1758. Nella prima Parte si vede, e. 1. *Capo III.*

Quali sono gli ostacoli, che i Corpi de' mestieri oppongono all'industria, e quali vantaggi risulterebbero dalla lor soppressione? e nella Seconda. 1. Se gli avvisi che i Corpi di mestieri hanno dato allo Stato; sieno stati nocivi, o contrarii. 2. Che si miglior metodo sarebbe quello di procedere alla soppressione di questi Corpi. *Vedi anche Giornale di Commercio* 1759.

L'Autore delle *Ricerche e Considerazioni sopra la Finanza di Francia* pubblicate nel 1758. non favorisce di più le maestranze. *Vedi* Tomo 2. pagg. 69. 66. 149. 228. 251. 477. Accagiona egli i Negozianti d'aver inondato lo Stato di cotai massime. Il Terzo Stato ne chiese l'abolimento nel 1614. mese ne perdettero la traccia. Nel 1636. si crearono 4. maestranze in cadauna Comunità. Nel 1645. due Lettere di maestranza in cadauna arte, e mestiero furono create in tutta l'estensione del Regno; ed in ciascuno degli anni seguenti ve ne furono di simili talvolta in più state nell'anno stesso; e tutt'esse portavano per clausula, che niano esse fossero ammesse nella Comunità finchè fossero state adempite le Lettere dal Re accordate.

Nel 1674. fino al 1678. si obbligavano gli artigiani, e i mercanti, che non erano in Corpo, o Comunità, a unirsi, perchè fossero loro accordati degli Statuti, e le Comunità già stabilite, a prender lettere di conferma pagando contribuzione.

Senza fermarci sopra la loro origine le frequenti lagnanze, che eccitarono per parte degli Stati Generali, dice questo Autore, il dritto di Dominio, che si era saputo addossare al vincolo dell'industria fecero chiudere gli occhi all'evidenza dell'abus, e non può ad esser sempre vietato il lavoro a chi non aveva danaro per comprarne la permissione, o che le Comunità non volessero ricevere per risparmiarsi nuovi concorrenti: tuttavia questo non bastò; seguivano pochi casi, che non dessero un pretesto di creare posti di maestranza in ciascuna Comunità. Dal 1581. fino

al 1673, intorno a tal soggetto sono state spedite 149 lettere patenti, e quelle creazioni erano diventate sì comuni, che veggionsene sotto questo Regno accordate in puro dono a Signori, Baroni, e *Majestà*, e particolarmente nel 1673, al Signor de Riant, Procuratore del Re al Castello. Esse erano però mere tasse maccherate sopra l'industria, e il commercio, poichè queste Lettere di maestranze erano sempre messe in partito. I figliuoli dei maestri non potevano essere ammessi se non terminata la vendita, le Comunità erano costrette a comprarle: si permetteva loro l'imprestanza, la leva sugli ammittendi, e sulle merci delle somme necessarie, si per rimborsare, che per pagare i frutti. Non ci diffonderemo sopra il numero infinito dei disordini, che sono nati sopra queste permissioni d'imprestanza senza mai rimborsare: fanno colpo a prima vista, e questa sarebbe materia d'una buona riforma. Vi è tal Comunità in Parigi, che è debitrice di 4. in 500000. lire, la cui rendita è un peso sul pubblico, sul commercio, ed un'occasione di rapina: imperciocchè ogni Comunità indebolita, ottiene la permissione di levare un dritto, il cui prodotto eccedendo la rendita, si rifonde in profitto dei Custodi. Lo stesso è a un dipresso nelle Provincie, fuorchè gl'imprestiti, e i dritti non sono tanto considerabili: ma tutte debbono, e convien risettere, che la molteplicità dei debitori è una delle cagioni, che tengono caro il denaro. Quello che dee parere più straordinario si è, che una parte di queste enormi somme sia stata, e sia consumata giornalmente in liti, e in spese di giustizia. Le Comunità di Parigi spendono annualmente in questo modo 800000. in 100000. lire: egli è un fatto appurato, di cui fanno fede i loro conti, e registri. Non contando nel Regno più di 2000. Corpori di Comunità d'Artigiani, e in ciascuno un debito di 5000. lire l'uno per l'altro, formano 10. milioni di debiti, il cui interesse a 5. per 100. si leva sulle merci consumate sì dentro, che fuori.

Stanno persuasi, che facendo questo spoglio, lo troveremmo di gran lunga maggiore.

Questa è una reale imposizione di cui lo stato non profitta. Ma ponderiamo l'effetto di questi statuti relativamente all'industria.

Fra quella folla d'Editti sopra le Comunità non se ne trova che uno solo, favorevole alla popolazione, e al lavoro: è quello del 1556. che accorda la maestranza gratuita ad ogni garzone, che sposa delle fanciulle orfane allevate nello Spedale della Misericordia. Tutti gli altri Statuti, e singolarmente quelli, che approvò M. Colbert, favoriscono i monopoli, distruggono l'emulazione, e la concorrenza, fomentano la discordia, e le liti fra le classi del popolo, del quale importa molto l'unire l'amore pel lavoro, e il risparmiare il tempo, e la borsa. Ci basti il produrre alcuni esempi di questi funesti privilegi come ci si parleranno alla mente.

Perchè un Tintore di filo non ha egli la permissione di tingere seta, o lana a vicenda? Perchè il Manufattore non ha la facoltà di tingere i suoi drappi? Non è permesso ai Tintori di tener più di due garzoni, e le Vedove son prive di questo dritto. I Cappellai non possono a un tempo fare il negozio del berrettajo. Indarno si investigherebbero i motivi di tali bizzarrie; altro non sentesi rispondere, salvo che, gli statuti così prescrivono: formalità, abusi antichi, ecco le nostre ragioni.

Nelle manifatture di seta è vietato porsi ad imparare il mestiero prima dei 15. anni: questo garzonato dee durare 5. anni: nè si può pretendere alla maestranza se non dopo d'aver lavorato altri 5. anni come garzone. Un lavorante forestiero non può essere ammesso al noviziato, e s'ei sà l'arte, è costretto a lavorarvi 5. anni, prima d'esser ammesso per maestro. Una donna non può lavorare sul telajo. Che penseremmo noi d'una legge che così si esprimesse: Un picciol numero d'uomini nello Stato, e solo in certi luoghi, avranno le

Arti: Tutti quelli che non hanno modo di sussistere senza lavoro fino ai 15 anni, nei luoghi ove si lavora l'oro, l'argento, e la seta; saranno tenuti a portarsi altrove a trovarsi lavoro, o a mendicare. E' vietato a chi non è nativo di quella Città l'occuparsi ad accrescere la Manifattura, perchè i nativi possono lavorare senza emulazione, ed a più caro prezzo. Ogni forestiero, che capiterà fra noi per lavorare della seta sarà accolto sì male, che si risolverà di tornarsi al proprio paese, o d'avvertire i suoi patriotti perchè non corrano il medesimo rischio? I nostri Maestri di Manifatture ci hanno invitato a praticare un tal rigore, senza di che potrebbero trovarsi forzati a vendere i lor lavori ai forestieri a prezzi così moderati, che gli Artefici delle altre Nazioni non avrebbero più da lavorare. Sarà provveduto affinchè questi Maestri insegnino l'Arte loro a più picciol numero di persone, che sia possibile. Per mantener nell'ozio le mogli, e le figlie degli artigiani, non sarà alle medesime permesso il lavorare al telajo! L'esposizione d'una tal Legge sembrerebbe diametralmente opposta ai dettami della Ragione; ma se sotto motivi ottimi in sostanza, sorpreso un Legislatore guidasse i suoi sudditi sul piano stesso, in che consisterebbe la differenza, se non se nella forma?

E' certo, che se la Lettura di molti Regolamenti si conosce essere stati fatti dai compratori senza l'intervento dei venditori, questi si son ben risatti nel comporre i loro particolari statuti. E' certamente difficile il convocare l'assemblea degli uni, e degli altri; ma essi hanno un arbitro comune, che si può interrogare, hanno la ragione, ed i principj, che da quella derivano. Se si fossero seguiti, non sarebbe quest'anno stato proibito il tingere, ed il fabbricare alcun mezzo Castore, ec. ec.

MAGAZZINI DA GRANI. Da qualche tempo è stata molto ventilata la materia dei magazzini da grani. Si è rilevato, che i padri nostri, hanno avuto su tal punto le stesse nozze idee;

ma la questione è rimasta sempre indecisa. Ora si è permesso il commercio dei grani fra Provincia, e Provincia: ora è stato vietato per gli abili, che vi si commettevano come anche ora si è permessa, ed ora proibita l'estrazione dei grani per i forestieri. Come mai determinerli. Il popolo coltivatore non è in grado per se stesso di fare dei magazzini, e di conservare il soprappiù de' suoi grani negli anni ubertosi, per gli scarfi. Vi sarebbe anche da temere, se generalmente i proprietari si trovassero in un'agio proporzionato ad una tale impresa, che non abbandonassero la fatica, e che l'agricoltura ne avesse a soffrire rilevante pregiudizio.

Si è osservato, come tosto che il contadino si trova alquanto comodo lascia di abbandonarsi alla penosa fatica dell'arato, e se ne esce con alquanto opere, che mantiene a sue spese. Procura d'educare in guisa più civile della sua condizione i figlioli; ed ecco per l'avvenire altrettanti sudditi, che abbandonano l'agricoltura, e che accrescono, o nelle Provincie, o nelle Città una specie di popolo ozioso, che quasi in nulla s'impiega, e che diviene un cumulo di membri inutili a uno Stato: così i terreni non hanno mai il necessario numero di lavoratori per coltivargli, e per fargli fruttificare come potrebbero, se loro si dessero tutti i possibili miglioramenti. E' cosa dimostrata, che non bisogna che il minuto popolo sia mai tanto opulento, che possa sottrarsi alla coltivazione delle terre. Ma non sarebbe meno dannoso il porlo in una situazione troppo comoda, che lasciarlo in braccio a una miseria, che lo privasse del necessario, e lo riducesse alla dura necessità di vivere degli alimenti destinati ai bruti animali.

Se si lasci ai mercanti la cura di prendere nelle Campagne i grani superflui degli anni fertili, per farne magazzini su gli stessi luoghi, vedremmo accadere quello accade ogni giorno: coloro non imprendono questo traffico, se non colla mira di molto guadagnarvi, e di fare, che il lor danaro fructi loro, ciò che

che frutta negli altri traffichi, cioè, un 10. per 100. Perciò, siccome intendono ottimamente il loro conto, e fanno speculare al pari di chichessia, non vorranno negli anni ubertosi comprare i grani, che a prezzo vilissimo: perciò, non prenderanno che una parte del superfluo: quanto al rimanente, non trovando il coltivatore modo di disfarsene lo farà contumare a suo bell'agio, lo che è una pura perdita per lo Stato, come ha ottimamente osservato il Sig. Duhamel nel suo *Pratigo della Maniera di conservare i grani*. Se quello Mercante fa del Magazzino, o converrà, che gli fabbrichi a sue spese sul proprio fondo, ed in guisa adattata al suo traffico; oppure gli converrà prendergli a pigione: ecco capitali, o interessi, che farà soffrire, come è giusto, sulla vendita dei grani: le perdite e i discapiti, che sopravvengono ai suoi grani, sono parimente ragioni per accrescerne il prezzo: finalmente sopra tutto ciò aggiungete un 10. per 100. di profitto sopra tutti i capitali, e avanzi per ciascun anno, ne seguirà, che se quello grano resta 5. anni nel magazzino, benchè comprato a vil prezzo, diventerà carissimo, per poco che vi guadagni il Mercante. Se vogliono ingerirvisi i Macellai, e tassargli, come la cosa pare giustissima, il Mercante, che avrà fatto questo tentativo, non trovandovi da fare un certo guadagno, o non ne vorrà intraprendere un' altro anno il traffico, o se ha tanto cuore per arrischiare di nuovo, comprerà i grani a prezzi sì bassi, che il coltivatore non vi rileverà che della perdita. Quindi, quando i grani in un' altro anno alquanto meno abbondante saranno alzati di prezzo, cercando il mercante, come è giusto, di ricovrare il suo capitale, sarà in grado d' allargare alquanto la mano per vendere: la vendita, che egli farà del suo grano, nuocerà pure alla vendita di quel poco di grano, che avrà il coltivatore, il quale per tal mezzo diverrà sempre più miserabile, e il popolo non avrà il pane per meno danaro.

Finalmente per riassumere in due pa-

role quanto ho detto: se s' intende di fare dei magazzini di grano, e con un libero commercio fra più mesi, o per anni, o si formino per tale effetto potenti società di persone ricche e opulente, o sieno persone preposte dal Sovrano che ciò facciano per utile delle sue finanze, non ne risulterà perciò vantaggio maggiore; imperciocchè tutte le divise persone sieno quali esser si vogliono, faranno la propria sia maggior parte del guadagno di modo che nè il coltivatore, nè il consumatore, potranno il menomo pro, e vi farà perpetuamente un' immensa differenza nel prezzo del grano negli anni scarsi, e negli abbondanti: siffatte differenze saranno che sostituiranno i disordini stessi, de' quali altri si lagna, nè faranno che aggiungere alla carestia ordinaria un prezzo, che conserverà sempre il pane caro, senza che ciò possa animare gli Agricoltori, nè gli Artigiani: conciossiachè il contadino non profitterà d'alcuno dei vantaggi di questi magazzini, gli Artigiani, e i lavoratori saranno costretti a comprare i viveri più cari; per conseguenza è chiaro, che si troveranno costretti a dare i loro lavori a un prezzo più alto; e i nostri vicini, che conservano i lor prodotti in un piede più fisso, e più regolare, saranno sempre in grado di dar le loro merci e lavori a miglior mercato dei nostri. A cagion d' esempio, l' Inghilterra ha l' uso di raccogliere più grano di noi a proporzione; e con i Regolamenti che ha fatto il Parlamento si mantiene quasi sempre nel prezzo stesso, per mezzo d' una certa gratificazione di tanto per misura di grano, che si trasporti fuori dell' Isola. Quando il prezzo del grano passa una certa somma fissata, lo Stato anima i Mercanti a far fiorire il commercio, e il grano si sostiene a un certo prezzo che non è nè tanto alto, che ne possa patir la plebe, nè tanto basso, che la precipiti nell' ozio. Passa egli il grano la tassa fissata, cessa la gratificazione, e allora non se ne lascia più uscire dello stato: osservasi ancora, come gli Inglese mangiano molto meno pane dei Fran-

francesi a proporzione: quindi è raro, che i lor terreni non producano il necessario per loro consumo. L'Olanda è nel costume d'aver il grano, e di mangiare il pane in tutti i tempi al medesimo prezzo. Lo Stato somministra il grano al popolo; e v'è a provvederlo nelle regioni, ove costa meno. Adunque se non vi facciamo una seria riflessione, quei Popoli, che sono posti rivali pel commercio, banno ed avranno sempre un gran vantaggio sopra di noi per tal riguardo, massime gli Olandesi, che sono più sobri, e laboriosi, meno dati al libertinaggio dei francesi, non meno pacifica loro; che è più freddo, che per carestia di vino, che nuoce, e sconcerta molto gli operai Francesi.

Sarebbe pertanto molto da desiderarsi, che lo Stato adottasse alcuni mezzi, che potessero efficacemente preservarci dai disordini, che troncano il nostro commercio, di pari che i progressi dell'agricoltura, e della popolazione. Se mi fosse lecito l'azzardare alcune nuove idee intorno a tal materia, farei quasi certo d'aver rilevato il punto della difficoltà. Mi lusingo altresì, che la Politica del nostro Governo, troverebbe in questo progetto viste molto estese pel ben pubblico, che servirebbero a fiancheggiar di più la Regia potenza, e ad accrescere notabilmente le sue forze terrestri, e marittime, di pari che il commercio della Nazione. Siccome non ho altro fine, che rendermi utile alla mia Patria, e che il mio zelo non mi dilungherà mai dal mio dovere verso il mio Sovrano, non credo d'incontrar di siso somministrando al Pubblico un mezzo, che mi sembra sì essenziale alla sua felicità, o che almeno non può essergli mai pregiudiziale, per qualunque interpretazione si possa dare alle mie idee.

Presento adunque al Pubblico un nuovo progetto, per stabilir in tutto il Regno di Francia vasti magazzini, nei quali si potrà negli anni fertili accumulare tutti i grani superflui, ed anche le materie prime, che servono alle nostre

fabbriche, affinché in ogni tempo si possa conservare una bilancia quasi uniforme nel commercio, in guisa, per esempio, che il pane, che si vende nei mercati della Capitale, non possa mai valer meno d'un soldo e sei danari, nè mai più di 2. soldi la libbra; e a proporzione in tutte le Città del Regno, e nelle Campagne, per serbare, ed unir similmente tutti gli altri grani, legumi, vini, e altri prodotti, che per tal mezzo faranno sempre a tasse proporzionali alle loro qualità: stabilimento, che ridonderebbe a un tempo in vantaggio del Re, e dei coltivatori, e che conserverebbe l'uniformità tanto importante nel commercio.

Il piano di questo progetto è troppo esteso per esser qui esposto: si vedrà nelle *Mire Politiche intorno al commercio pubblico* in Parigi, e in Amsterdam nel 1760. Vi si dà un'idea generale d'una Società d'Agricoltura: la descrizione d'un magazzino da grani, da vini, da foraggi, &c.

Tutto questo interessa troppo per darne un semplice estratto. Veggasi dunque l'Opera indicata; e gli Articoli GRANI, CULTURA, &c.

MAGGIORANA. Erba odorosa, che fiorisce due volte l'anno: le sue foglie sono bianchicce, e vellutate: i suoi fiori, che spuntano in cima ai rami, de quali gesta gran numero, sono come scagliosi, e racchiudono un minutissimo seme. Questa pianta è sempre verde, ma talora li spoglia delle sue foglie, che ripullulano nella Primavera. Se ne cava un olio d'odor grato, che vendesi per lo più alla Fiera di Beaucaire, e che si fa venire in ogni tempo di Provenza, e di Linguadoca.

Son note quattro specie di maggiorana, senza noverar le moltissime specie d'origano. Questa classe racchiude i veri Aromatici sì usati nella Medicina.

MAGNESIA. Vi sono 3. sorte di droghe minerali, che hanno questo nome. La prima dicesi *magnesia bianca*, la seconda *magnesia nera*, che più comunemente dicesi *manganese*. (Vedi questo Articolo, e la terza *magnesia opali-*

na. Queste 3. droghe differiscono di natura, e di colore.

MAGNESIA BIANCA. E' una materia in polvere, insipida, di color bianco, e sommamente alcalica, che si cava dagli ingredienti del nitro, o sal petra, che restano nella rannata dopo le cristallizzazioni di questo sale. Il residuo di questa rannata dicesi *Acqua-madre di nitro*. S' estrae questa polvere in due modi diversi, o per precipitazione delle materie contenute in quest' acqua madre, e ciò, o coll' acido di vetriolo, o colla rannata di ceneri gravellate, o coll' olio di tartaro per deliquio: oppure per totale seapramento di questa rannata, ed un perfetto disseccamento della materia, che resta dopo queste operazioni. Si lava poi con acqua chiara di fiume, e si fa seccare. Allora si ha quella magnesia che i Droghieri presentemente vendono con molto spaccio e profitto per la sua qualità purgativa, che opera comodamente, e senza dare alcun digiuno quando si prende. Non ne è ben noto l'inventore, che però credasi Tedesco. Non si è cominciata a conoscer dal pubblico, se non a poco a poco nel principio di questo secolo. Si cominciò a vederla prima usare in Roma col nome di *magnesia bianca*. Quindi le si adattò il nome di *Panacea* voce derivata dal Greco, di cui si fece uso più fiate prima, rispetto a varj rimedi stimati universalmente, poichè questa voce significa *Rimedio universale*. Si crede questa *Magnesia bianca*, o piuttosto nitrosa, una *Panacea*, che superi le altre ne' suoi effetti, e buona per tutti i mali. Ma per lo più il credito d'un tal rimedio dura solo per un dato tempo. La replicata esperienza facendolo meglio conoscere, si limita poi il suo uso a casi molto più particolari.

Presentemente (anno 1749.) il suo uso si diffonde in tutti i paesi, come un nuovo rimedio purgativo, bianco, e migliore degli altri. La dose è dalla mezza dramma alle 2. dramme, sola in pillole, o mescolata con altri purganti in liquori adeguati.

Quantunque la magnesia nitrosa sia

dolce, o insipida, diventa un sal neutro, acre, e amaro, quando è mescolata con acidi alquanto forti. Vi sono dei Pratici, che per purgare alquanto copiosamente, ne danno suo mezz'uncia. Fa maraviglia, che il *Geoffroy* non ne abbia parlato di questo minerale; cavato dalla stessa materia, che si chiama di nitro. Il celebre *Hequet* Medico della Facoltà di Parigi, se ne servì nella sua Pratica sendo vivo il *Geoffroy*.

MAGNESIA OPALINA. E' il *segato d'antimonio*, fatto col sal nitro, e il sale amaro decrepitaro, che dai Droghieri Chimici si vende in Olanda. Questa magnesia è meno emetica dell'ordinario segato d'antimonio, cioè, di quello, che è fatto col solo nitro.

E' stata denominata opalina pel suo colore leggiero di rubino e purpureo, che s'accosta a quello della pietra opalo. E' sudorifica presa con gli aromati in picciola quantità, nè produce alcuna nausea.

MAGNESIA NERA. Vedi *MANGANESE*.

MAHALEB. Nome d'un arborescello del genere del ciliegio, il cui frutto è picciolo, e amaro. E' salvatico, e vegeta in varie regioni Europee. Il suo legno dicesi *Legno di Santa Lucia*, e serve per lavori curiosi d'intarsio pel suo buon odore. Il migliore viene di Lorena. Il nocciuolo del suo frutto, o piuttosto la mandorla di questo nocciuolo, di cui il migliore viene d'Inghilterra è molto adoprato dai Profumieri. Pare che questa mandorla sia più sovente denominata *Magalep*. Vedi *LEGNO DI SANTA LUCIA*.

Questo arbusto ha grandi foglie, aguzze, e alquanto piegate, lo che fa credere a molti, che sia la *phyllosa di Dioscoride*.

L'uso, che fanno i Profumieri del suo frutto, o mandorla si è, che dopo averla rotta, e messa nell'acqua comune, o rosata, la distillano per lavarne il sapone, di cui fanno le loro palle, ec. Viene del *mahalep* da varj luoghi, singolarmente d'Inghilterra: bisogna sceglierlo recente, il più grosso, il più maturo, e il meno mescolato con guscio

che

che sia possibile, e soprattutto, che non abbia cattivo odore.

MALAGUETTA (o *la Cardamomo maggiore*). Così bisogna scrivere, e pronunciare questa voce, e chi dice *Malaguetta*, o *malaguetta*, la corrompe. Questa propriamente altro non è che il *Cardamomo maggiore*, i cui granì sono più macinati, quando sarà in fusione in una forma da verghe, e ne avrete un argento liso, e martellabile. *Giov. de Econ. 1754. Malaga 16.*

L'argentovivo, che è una specie di metallo liquido, non può mai essere dalla Chimica ridotto a segno di diventare martellabile. *Vedi ARGENTOVIVO.*

MALLEMOLLE. Muffolida, o tela di bambagia bianca chiara, e finissima, la cui pezza tira 16. canne, ed è larga dai $\frac{1}{2}$. ai $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$, e $\frac{1}{4}$, che ci viene dall'Indie Orientali, singolarmente da Bengala.

Vi è un'altra specie di *malemolle*, che dice si *Tupatana*, simile per la qualità alla descritta, la cui pezza è lunga 16. canne, e larga $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{4}$, e una canna: anche questa viene da Bengala.

I *Mameletis*, gli *Hamedis*, i *Dulehsais*, e gli *Abrohanis*, sono tutte muffoline diverse, che pure chiamansi *malemolle*. *Vedi MUSSOLINA.*

Nelle vendite delle tele di cotone, che la Compagnia dell'Indie Orientali d'Olanda vuol fare, quando capitano i suoi vascellij, le *malemolle* sono distinte in *malemolle a fiori*, in *malemolle fine*, e in *malemolle ordinarie*.

Gli spartimenti delle due prime specie sono di 60. pezze, e gli spartimenti delle ordinarie, di 600. quest'ultime nel 1720. furono vendute dai 12. ai 24. fiorini la pezza: quella a fiori dai 27. fino ai 31, e le fine dai 23. fino ai 26. L'anno 1758. ricevette 5044. pezzé di *malemolle*, e nel 1761. 1535. pezze.

MALLEMOLLI, sono anche fazzoletti di mussolina dell'Indie, alcuni raggiati d'oro, e di seta, altri di solo oro, ed alcuni altri col semplice orlo d'oro. Se ne servono in Francia le donne pel collo, e per occultare porzione del loro petto, o per modestia, o per ornamen-

to: le pezze sono di 5. fazzoletti, o di 10, ed ogni fazzoletto è di $\frac{1}{4}$. quadrati.

La Compagnia dell'Indie di Londra ne ricevette nel 1757. 560. pezzé di 20. fazzoletti la pezza.

MALVAGIA. *Vino Greco*, che si ritrae da alcune Isole dell'Arcipelago. Quello di Candia è stimato il migliore. Chiamasi anche *Malvagia* certo moscato di Provenza, che si fa bollire finchè sia ridotto a due terzi. *Vedi VINO.*

Vien su in Catalogna vicino a *Sieges* piccola Città, e Porto di Mare, una specie d'uva, che favorita dal terreno produce un' eccellente *Malvagia*. Il territorio, in cui si coltiva, non è più di mezza lega: fuori di là l'uva medesima non dà che un vino ordinario, che ha l'aspetto del moscadello. Questa *Malvagia* fu ben nota all'Esercito degli Aleati, che era in Catalogna, nella gran guerra di Spagna contro Filippo V.

Il vino dolce di Madera chiamasi pure *Malvagia*. In Copenaghen nel 1761. valeva R. I. $\frac{3}{4}$.

MALVISCHIO, ovvero **MALVA**, Pianta, di cui si fa uso frequente nella Medicina, sì delle sue foglie, che della sua radice, che molto fruttano agli Erbagioli. Non v'è erba più comune di questa nei contorni di Parigi, nei pantani, lungo i ruscelli, ec. I Droghieri vendono sovente la sua radice secca. Le sue grandi virtù, che fanno l'onore della Medicina, allorchè si sa adoprare adeguatamente, riguardano principalmente i mali di gola, di petto, dei reni, e della vescica, perchè allenta ed ammolle le parti solide soverchio tese, nella tosse, nell'infarcimento dei polmoni, nelle infiammazioni dei condotti urinari, e delle parti del basso ventre. Le *passiche di malva* sono in gran fama per le indisposizioni della gola.

D'ordinario non s'adopra in Medicina che le radici di questa pianta: contiene copiosa mucilagine. La medesima entra in varie composizioni originali. S'adopra altresì per gli usi stessi, benchè assai più di rado, sì per bocca, che esternamente le foglie, i semi, e i fiori.

fiori di malva. Queste parti son meno macilagnole delle radici.

Si prepara colla mativa uno scoppo semplice, e delle pallicche: dà il suo nome allo scoppo di malva del *Pernello*, alla mativa di *nasava*, e all'unguento detto comunemente d' *este*. *Engelolopenta*.

MAMONTE, e non già MAMUTO, mostruoso animale, di cui si trovano le ossa, e i denti in alcuni luoghi della Russia Tartaria, massime sulle rive dei fiumi di *Jenissai*, di *Turuk-Hon*, e di *Tas* del *Lena*, e presso a *Jukurskoi*, e fino al *Mar Glaciale*.

Si scuoprono questi denti, quando questi fiumi gonfiati dallo scioglimento dei ghiacci, portano via le terre dei vicini monti. Sono assai simili ai denti d'Elefante, e s'adopran per i medesimi lavori, nei quali s'impiega l'avorio, specialmente pettinii, de quali si fa gran traffico in tutta la Russia.

I migliori denti di Mamonte vengono da *Tatouyxa*. Trovansi in copia sulle rive del *Mar glaciale* fra i fiumi *Jana*, e *Indigirka*, nei contorni del fiume *Chroma*. Per comodò del trasporto si tagliano in pezzi di 36. in 40. libbre, che diconsi *Soutanké*, o in pezzi appianati di grossezza dicevole per farne pettinii. Questo è propriamente l'uso, che se ne fa in Russia. Non bisogna dubitare, che sia avorio, ma che ha perduto parte di sua bianchezza. *Memoria di Pietruburgo* 1758.

I Russi, almeno i più esperti, non dubitano che questi animali sieno veri elefanti, o che vivessero innanzi al Diluvio in questa parte della Terra, che suppongono essere stata più temperata prima di questa universale inondazione, o che vi fossero trascinati dal corso rapido delle acque, che la produssero.

Questi pezzi, che credonli denti d'Elefante, sono più ricercati dai Naturalisti, che dai Mercanti: servono d'ornamento ai Musei di Storia Naturale. Alcuni Droghieri del *Nois* ne fanno venire, più per uso dei dilettanti, che per esser lavorati come l'avorio.

MAMOTBANI, Mussoline, o tele

di cotone bianche, fine, e sagitate che vengono dall' *Indie Orientali*. Le più belle sono di *Bengala*. Le pezze son lunghe 5. canle e larghe dai 2. al 4. *Vedi Muscolina*.

MAMODIS. Tele dipinte, che si curano dagli Stati del *Gran Mogol* per *Sofatte*. *Vedi Tete di Mante*.

Mamodis, sono anche tele bianche, e fine, che si portano dalla *Mecca* a *Sirine*. Sono del numero delle *Cambraja*, fuori dell' *Impero turco*, ma per compenso sono prossime a *Cambraja*.

MANDORLE. Questa specie di frutto, e l'albero, che lo produce, sono assai noti. Tuttavia eccone la descrizione.

E' sì il mandorlo un albero di mezzana grossezza, che vien in tutti i paesi meridionali Europei più comunemente, amando alquanto il caldo per fiorire innanzi Primavera. I paesi vicini al Mediterraneo gli sono i più confacenti, come l'Italia, la Spagna, la Linguadoca, e la Provenza. Le sue foglie, e i suoi fiori, sono assai simili a quelli del pesco. Il suo seme è racchiuso in una scorza dura legnosa. Il composto delle sue due parti è detto nocciuolo.

Il commercio delle mandorle di Francia è rilevantissimo, non meno per gli oli, che se ne estraggono, che pel gran consumo, che se ne fa in Quaresima, e se ne adoprano anche molte in confetti d'ogni genere, e delle amare in biscottiera, ec.

I Droghieri di Parigi fanno venire l'une, e l'altre da Province del Regno, o dal vicinato come di Provenza, di Linguadoca, di Turenna, del Contado Venesino, da Avignone, ec. Ne fanno venire anche di Barberia.

Le migliori son quelle del Contado Venesino, le peggiori quelle di Barberia, e di Chionin.

Vi sono due sorte di mandorle dolci, una ha il guscio duro, e grosso, l'altra fragile, e il frutto ha un odore, che si accosta alla viola marmola.

Le mandorle col guscio vengono dai medesimi luoghi che le sguasciate, anche

che quelle, che diconsi *mandorle fiorentine*, le quali si denominano con tal nome *fiorentino*, per farle stimare e vendere di più, poichè sarebbe meglio chiamarle *mandorle di Linguadoca*, o di *Turca*, donde si ritraggono, che di *Pirenze*, donde non si fanno venire.

La buona scelta delle mandorle è quasi ugualmente nota, che le mandorle stesse: le buone son quelle, che sono fresche, gialle di fuori, bianchissime dentro, dolci, di grato sapore, non rancide, nè aggrinzate. Bisogna altresì, che i Mercanti, che le comprano a botte, in casse, o in balle, esaminino, se sono eguali per tutto, poichè questa merce suol esser messa sulla superficie per esser più vendibile.

Dalle mandorle, sì dolci, che amare, s'estrae due sorte d'olio, uno col fuoco, l'altro senza. Quello, che si cava col fuoco non è buono, che per abbrugiare; ma l'olio di mandorle dolci estratto senza fuoco, s'adopra per varj usi, tanto nella Medicina, che dai Profumieri, e dai Parucchiere. Fanno se ne collo zucchero diverse preparazioni, come marsepani, maccheroni: se ne cava l'orzata.

E' lo stesso dell'olio di mandorle amare, il quale fra le altre virtù, che se gli ascrivono, è stimato specifico per i mali d'orecchie. L'olio di mandorle amare si conserva più lungamente, senza irrancidirsi, che quello di mandorle dolci.

L'olio di mandorle dolci dev'esser estratto di fresco per prendersi per bocca; e fatto senza fuoco ammollisce di più. E' eccellente nella pleuritide, e pel dolore dei reni.

Le mandorle amare furono conosciute assai prima delle dolci. Queste al tempo di Catone non erano note in Roma. Non vi furono portate che dai Greci, e perciò acquistarono la denominazione di *Nori Greche*. Scrisse *Plutarco*, che quelle, che sono amare, sono un preservativo per l'ubriachezza, la qual cosa cavò egli probabilmente da *Dioscoride*; ma non si è più ai tempi nostri avvertito. Finalmente hanno preteso al-

Tom. III.

cunl Autori, che sieno un mortal veleno per i gatti, per le galline, e per le volpi, lo che pure è cavato da *Dioscoride*, e dal *Mattioli*.

Le mandorle verdi, quando per anche la loro scorza è tengerà, si confettano, e questa confettura è gratissima.

E' ben noto, che le paste per lavarsi le mani, si fanno colle mandorle dolci, o amare, e con alcuni altri ingredienti: diremo solo, che quella di mandorle amare è migliore, e che netta, è abbellisce la pelle.

Il Signor *Pomet* nella sua *Storia delle Droghe* ha suggerito un modo d'estrarre l'olio dalle mandorle dolci, che pare il più comodo, e meno dispendioso, e laborioso di qualunque altro. E' una specie di ricetta generale per tutti gli oli, che si volessero estrarre da semi, grani, frutti, ec.

Le mandorle sono state stimate in ogni tempo, massime dai Greci. Le dolci sono assai nutritive, ed addolciscono ottimamente gli umori: sono anche pettorali, e conciliano il sonno. *Galeno* le credette poco atte a nutrire: tuttavia ha fatto veder l'esperienza, che il latte, che se ne cava, è eccellente per le persone magre, e per i tifici; ma si digeriscono difficilmente mangiandone in copia. Le une e l'altre convengono in tutti i tempi, a tutte le età, e ad ogni sorta di temperamenti, purchè se ne faccia uso moderato. Gli Italiani fanno del loro olio una panacea per tutti i mali, ove trovissi irritamento nelle parti, e dell'acrimonia nei fluidi del corpo, lo che s'estende a gran numero di mali, come può vedersi nel *Baglivi*. Il capo morto, che resta estrattone l'olio, è ottimo per nettarsi, e far morbide le mani.

Dà il mandorlo sul suo tronco, o sopra i suoi rami maestri-ua gomma, che è astringente, e che ammansa colla sua viscosità i dolori nella dissenteria, ed anche la sana, al parere di *Dioscoride*. Certuni la fanno prendere sciolta per questo male in un'infusione di vulnerarie. Lo *Scrodero* la credeva buona pel

M

calo.

calcolo, applicandola sulla parte, o alla regione della vescica, distesa sopra un taffetà.

Il genere del mandorlo spetta alla Classe XXI. del *Tournefort*, che rinchiusa gli alberi dai fiori pentapetali, o rosacei, sotto cui son disposte 5. specie. Il suo nome Latino è *Amygdalus*. Mem. di M. Garcin, alle quali abbiamo unito il più essenziale dell' *Enciclopedia*, ove leggonsi anche tutte le virtù medicinali delle mandorle.

MANDRAGORA. Pianta Medicinale, che entra singolarmente nella composizione dell' unguento detto dagli Speciali *Populeum*.

La *mandragora* è di due sorte, maschio, e femmina: hanno sì l'una, che l'altra una specie di pomelle assai simili di varia grossezza: le pomelle della *mandragora* maschio sono più grosse del doppio di quelle della femmina. Le loro radici, e le loro foglie hanno la stessa diversità per la lunghezza, e per la grossezza, ed il fugo d'ambe queste piante è ugualmente un potente veleno.

Questo genere di pianta ha il fiore monopetalo in forma di campana, diviso in 5. lobi fino al suo mezzo. Per tal ragione il *Tournefort* lo ha posto alla testa della sua prima Classe, che comprende tutti i fiori a campana d'un pezzo solo. Vi sono di note 4. specie sotto questo genere, che vengon naturalmente in Italia, e in Ispagna.

Non vi è pianta, di cui abbiano i Naturalisti vantato tanto quanto di questa le proprietà, e gli effetti prodigiosi; ma a riserva di sua qualità soporifera, forse i nostri valenti Botanici non le ne accorderanno di tante pur una; e nemmeno quell' umana figura, che dicesi rilevarsi nella maggior parte delle sue radici, massime dacchè si è scoperto l'artificio, col quale gli sfrontati, e furbi Ciarlatani fanno prepararle per sorprendere la credula minuta gente.

Il Cavalier *Thomaso Brown* distrugge ampiamente tutte le false idee, che si hanno sopra le maraviglie di questa pianta nel suo *Saggio sopra gli Errori popolari*. Lib. II. cap. 6.

I Droghieri vendon soltanto la scorza della radice della *mandragora* mondata del suo legno. Bisogna sceglierla nuova, di color grigio internamente, rossiccia al di fuori, e coperta d'una pellicina o scorza alquanto granellosa.

MANDRAGORA DELLA CHINA. Vedi GINSENG.

MANDRENACA. Specie di tela, il cui ordito è di cotone, e la trama di filo di palma. Se ne fabbrica quantità in molte dell' Isole Filippine, ed è uno dei migliori traffichi, che quegli Isolani, non meno i soggetti agli Spagnoli, che i Barbari, facciano fra essi, e con i Forestieri.

MANECA Oland. MANNEKEN. Denominazione data dagli Olandesi a una specie di noce moscada il doppio più lunga, e un po più grossa dell'ordinaria. I Francesi la denominano *noce moscada maschio*.

Gli Olandesi non portano in Europa di questa specie di noce moscada, per venderla con più vantaggio in Persia, e nell' Indie. Gli Indiani l'adoprauo per troncar sul fatto il male ordinario delle donne, lo che fa, senza il medesimo sinistro accidente, sendo per lo contrario dannosissima, e anche mortale alle donne Europee.

MANGANESE, ovvero, MAGALESE, che dicesi anche, *Meganese*, e *Magnesia*. Ella si è una sostanza fossile, metallica, ferruginosa, assomigliante all'antimonio nel suo colore e nel suo lustro, e cristallabile. Il *Pomet* ne pone due sorte, una grigia più rara, e poco usata; l'altra nera, più comune, e più usata.

I Vetrai soglionsene servire per far del vetro, o per purificarlo: poichè se se ne pone una picciola quantità quando il vetro è liquefatto, lo rende più chiaro, e lo purifica togliendogli i colori, che non gli convengono, cioè, il verde, e il blu. Per tal ragione il *Merret* la chiama il *sapone del vetro*. Ma se col vetro se ne mette una quantità troppo grande, prende un colore di porpora. Se ne servono anche i Vasa per dare il color nero ai loro vasi di

di terra, nel modo stesso, che adoprafi il Zaffero per dare ai medesimi il color blù. Dice lo stesso Merret, che il Manganese migliore è quello, che non ha scintille brillanti, che è duro, pesante, nericcio, o che essendo ridotto in polvere ha il color nero del piombo.

Se ne trova in Germania, nei Monti di Viterbo in Italia, nel Piemonte, in Inghilterra presso alle colline di Mendip, luogo famoso per le sue miniere di piombo nella Contea di Somerset.

Ovunque ne trovano i Minatori, dice il Merret, concludono con asseveranza, che vi è una miniera di piombo. Non si fa per anche, se contenga alcuna porzione di piombo.

La magnesia è una miniera stitobilissima, simile alla stiglienne, talora rossiccia, ma per lo più nera: annerisce le mani; vi si veggiono strisce incrociantisi; e se ne trova con grosse strisce, e con delle scaglie: varia la sua figura: la calamita non l'attrae: quando si è fatta liquefare produce un vetro giallo, che pende al violaceo: contiene pochissimo ferro. Abbiamo, 1. la *magnesia solida*, 2. la *magnesia striata*.

Questa specie di magnesia è grossolana, ed ha grandi strisce: è mescolata con una pietra, che è anche striata: 3. la *magnesia scagliosa*: 4. la *magnesia in cubi brillanti*.

Osservazione. Colla fusione non si cava ferro dalla magnesia, benchè il quintale ne contenga 10. libbre, o anche di vantaggio, e che sia mescolata con una terra alluminosa. Vedi *Pott de sale comm.* pag. 79. S'adopra nelle Vetrie: si mescola nel vetro, quando è in fusione, e ne schiarisce il colore: i vasi di terra l'adopra no altresì per invetriare i loro vasi. *Mineralog. del Valerio.* Tom. 1. pag. 483. Vedi ANTIMONIO CRUDO.

MANGOSTANI. Il miglior frutto che sia nel Mondo. Viene della grossezza d'una picciola arancia sopra un albero dello stesso nome nell'Isola Molucche. Si comincia a moltiplicare quest'

albero nell'Isola della Sonda, e nei contorni di Malacca.

Questo è il più sano frutto, che possa trovarsi, nè fa mai male per quanto altri ne mangi. Giova agli infermi, nè vi è cosa loro più grata per rinfrescargli, e per ricoverar loro l'appetito. L'uso che ne fanno dispone così bene il loro corpo, che alla più parte d'essi agevola la guarigione. Non potrebbe nè bastevolmente esprimersi, nè paragonarsi il suo eccellente sapore.

Questo frutto è tondo, coperto d'una corteccia più fissa, più tenera, e d'un color più scuro di quello della mela granata. L'interno è diviso in 5. in 6. o in 7. spicchi come l'arancia, ma più piccioli, più teneri, e più dolci, avendo ciascun d'essi un seme grosso come una mandorla sgusciata: il suo sapore partecipa della ciliegia, della pesca, e dell'uva, ma in grado più eminente.

I vascelli, che vanno alle Molucche ne fanno delle provvisioni pel loro ritorno; ma è un peccato, che non si conservi più dell'arance, o dell'uva.

Ho dato un'ampia descrizione dell'albero, del suo fiore, e del suo frutto nelle *Mém. Philosoph. della Società R. di Londra*, anno 1734. num. 431. Articolo 3.

Il fiore di questo genere è un Rosaceo composto di 4. petali, sostenuto da un calice di 4. lobi, e il pistillo, che è ovale, terminato da una tromba stellata, ha per lo più 16. stami. Secondo i principi del *Tournefort* questo genere appartiene alla Classe XXI. delle sue Istituzioni sopra le Pianta, che comprende gli alberi aventi fiori a rosa, e perciò detti *Rosacei*. *Mém. di M. Garcia.* Vedi *Linnaei Genera Plant.* pag. 343.

Secondo l'*Historia degli Indiani* Tom. IV. pag. 60. il Mangostano produce un frutto molto simile alla mela granata, ma molto più picciolo, la cui scorza è d'un rosso scuro, e la polpa d'un cremisi carico. Questo frutto denominato come l'albero, è diviso in 3. o 4. cellette, che facilmente si separano, e che contengono un sugo rinfrescante di sa-

pore squisito. Ogni cassetta racchiude un nocciololetto nero.

MANICOTTO. Fodera, che usasi nell'Invernata per difender le mani dal freddo. Fannosene di tutte le pelli d'animali, che entrano nel commercio del Pellicciaio; come, di martore, d'armellino, di volpe, di cane, di gatto, d'orso, di lupo cerviero, di lupo comune, e di vari altri. Fannosi parimente *manicotti* di penne, di drappi, e somiglianti, che dentro sono foderati di pelle. Questi però spettano al negozio del Merciajo pel di sopra; gli altri tutti s'appartengono al Pellicciaio.

In Ginevra, ed in Neuchâtel fra gli Svizzeri fannosi dei bei *manicotti* per le Dame, superiori in bellezza a tutti gli altri *manicotti* del mondo, e sono d'un ottimo uso. S'adoprono per fargli pelli di Grebe, che è un' uccello acquajolo che abita solo nelle Alpi. La sua sola pelle del ventre può servire a tale uso pel suo colore, che è d'un bellissimo bianco perlato, e molto lustro. Questa specie di *manicotto* è sommamente ricercata dalle Dame, e dalle Principesse Europee. Vedi GREBE.

MANIGLIO. E' una delle merci, che gli Europei, massime gli Olandesi, portano sulle spiagge Africane per trattare coi Negri. Ne facevano molto uso anche i Francesi nel loro traffico con gli abitanti dell'Isola di Madagascar, allorchè vi avevano uno stabilimento.

Il Maniglio, o maniglia, è un grande anello di ottone a guisa di braccialetto, che adoprono gli Africani per ornamento, e che si dà loro colla permuta di schiavi, e d'altre merci, che si trafficano con essi. Questo bizzarro ornamento si mette sul collo della gamba, sopra il malleolo del piede, e nel grosso del braccio sopra il gomito.

Vi sono due sorte di Manigli, alcuni semplici, piani e senza incisioni, altri tondi, più grossi, e con cesellature, e sfogliami di rilievo: questi sono d'ottimo ottone, e d'affai vago lavoro; altri non sono che cattiva schiuma di

questo metallo. Si cambiano gli uni, e gli altri o a numero, o a peso.

Gli abitanti di Madagascar sono affai vaghi di postar queste maniglie; e perfino i più ricchi fra essi, e i principali fra i bianchi, ne hanno d'oro: ma questi gli fabbricano essi stessi, squagliando, e convertendo in manigli tutta la moneta d'oro, che talora ricevono dagli Europei pel valore delle loro merci. La maggior parte dei loro Manigli di rame vengono loro dai Francesi, che ne facevano ottimo traffico, quando erano stabiliti nelle Baie d'Atougil, e di Sant'Agostino.

MANIOCCO, MAGNIOK. E' un arboscello, le cui radici rasciuate, e cotte sul fuoco somministrano la cascava, e la farina, che servono di pane a tutti i nativi dell'America. Se ne piantano nei nuovi *Abissi*; non solo perchè bisogna necessariamente a un abitante per alimentare i suoi Negri; ma anche per iscemare il prodotto dell'erbe cattive, e per ombrare i piedi di caccao, che allevando, la tenera piuma dei quali, di pari che le seconde foglie, non potrebbero resistere all'eccessivo ardore del sole. Perciò s'aspetta, che il Maniocco sia in grado di far'ombra prima di piantare il Caccao.

Quest'arbusto è affai tortuoso, e pieno di nocchi, il suo legno è tenero, e si screpola; ve ne sono di più specie, e di diverso colore, alcuni più pronti a crescere, e più secondi degli altri. Il suo fiore è una rosellina di 5. foglie. Il suo frutto è una capsula trip a attaccata a un picciuolo, ciascuna racchiude un nocciolo ovale fatto a foggia di Ricino, col guscio ruvido, marmorato, e lucido; la cui mandorla della stessa figura è oleosa. La scorza dell'arbusto è sì grossa, e sugosa, che esposta all'aria, e al gran sole, vi vogliono mesi interi perchè esali il suo succchio, e si secchi.

D'ordinario si sbarba il Maniocco, quando ha un'anno, e in cadaun pedale si trovano varie radici d'una tellurica carnosa, e senza sensibili fibre, più o meno grosse secondo la bontà del

pia.

piano, e la natura del terreno. Si lavano queste radici in molt' acqua per separarne la terra, che vi è attaccata, ed avendo raschiato la scorza con un coltello, come si fa delle rape, si raspano, cioè, si passano con forza sopra grattugie di rame, e un di presso come si grattugiano le mele cotogne per cavarne il sugo. Quindi si pone il maniocco-grattugiato in soppressa entro sacchi di grossa tela, o di giunco, per ispremerne l'umido soverchio, che nuoce agli animali, e che anche è velenoso. Si cava questa specie di pasta dal sacco, si passa per una specie di vaglio detto *Hibicher*, e finalmente si cuoce in due modi diversi, per farvele, che dicesi *Cassava*, o sia la farina di Maniocco.

Primieramente, quando si vuol fare della Cassava si distende del maniocco stacciato sopra una lastra di ferro, accomodata sopra un fuoco chiaro, e battendo bene colla palma della mano se ne forma una grande focaccia grossa circa 3. linee, e del diametro di 20. in 24. pollici, e quando è cotta da un lato, si volta dall' altro; ed anche, se si vuol conservare per qualche tempo, si fa finalmente seccare al sole.

In secondo luogo, quando si vuol fare quello, che dicesi *farinà*, si mette a cuocere del Maniocco raspatto, soppressato, e stacciato, come prima, in un padellone di rame col fondo piano, di 4. piedi di diametro con 5. in 6. pollici d' orlo, adattato in un fornelletto di mattoni: si dimena continuo la materia con una mestola di legno, perchè non s'attacchi, e resti cotta ugualmente. Assomiglia questa farina a pane grossolanamente sminuzzolato, e si conserva lungamente in luogo asciutto. I selvaggi non fanno farina di Maniocco: Mangiano sola Cassava, che fanno cuocere giorno per giorno, perchè così calda è più delicata e più appetitosa.

Quando si lascia riposare in un vaso il sugo spremuto dal Maniocco, cala al fondo una fecola, che dicesi *Moussache*, o *Muchacho* in l'ispanuolo, come se si dicesse figlio del Maniocco, che poi si lascia seccare al sole. E' bianca

come la neve, e fanno sene ottime focacce.

Le Lavandaje adoprano questa feccia per infaldare le biancherie, in vece d'amido, ed alcuni Abitanti ne mescolano un terzo con due terzi di farina di Francia, e ne fanno del bianchissimo pane assai saporito. *Istor. Nat. del Cacao*, e *dello Zucchero*, e *Osservazioni Critiche d'un Botanico, abitante dell' Isola Occidentale dell' America sopra le Piantie descritte dal P. Labat nel suo Viaggio all' Isola, inserite nelle Memorie di Trevoux.* Anno 1730. pag. 132.

L'alimento più ordinario in tutto il Brasile è la farina di *Pan*, o *Cassava*, che mangiano tutti senza eccezione in vece di pane. Questa farina è fatta della radice del Maniocco, e di quelle di *Namo*, e dell' *Tijca*. Le ne stanno bene, le pongono in molle nell' acqua, che mutano spesso, per ispogliarle del sugo forte, e dannoso, che hanno, dopo di che le grattugiano, o le macinano per ridurle in farina. Ciò fatto le rimettono in molle, e cambiano spesso l'acqua, e finalmente si fanno ben seccare, e si mangia questa farina a cucchiariate coll' altre vivande. Vi sono anche li avvezzi, che quando si pone loro innanzi del pane di grano, ne prendono un boccone, e l' accompagnano con questa farina. Oltre questo cibo, che assomiglia molto a legatura, mangiano molto riso, e del sugo di capra di zucchero, che portano da *Pejnam buco*. Vi sono due Brigantini del Re destinati pel trasporto de' viveri, e delle Truppe lo che è regolato in guisa, che quando arriva una parte l' altro. *Viaggio d' Ulloa al Perù* Lib. III. Cap. III. Tomo II. pag. 99.

MANNA. E' la Manna una specie di gomma, la quale quando da prima gocciola dalle varie piante, è fluida, e che poi s' inspessisce, e s' aggruma sotto la forma di sale essenziale oleoso.

Trovasi non solo sopra i Frassini, ma talora anche sul Larice, sul Pino, sull' Abete, sulla Querce, sul Ginepro, sull' ulivo, sul Fico, e sopra varj altri alberi.

E' di

E' di specie diversa, secondo la sua consistenza, la sua forma, il luogo, ove si raccoglie, e gli alberi dai quali sgorga: imperciocchè altra è liquida, e della consistenza del miele, altra dura, e in grani, e dicesi *manna in grani*. Questa è in grumi, o in piccole masse. L'altra è in lagrime, ed assomigliata a quelle gocciolate d'acqua pendenti, o a delle stalattite, e dicesi *Vermiculare*. Si distingue anche la *Manna Orientale*, che viene di Persia, e d'Arabia. La *manna Europea*, che trovasi in Calabria, nella Puglia, e in Briancon. La *manna di cedro*, di *frassino*, di *Larice*; la *manna Alagina*, e molte altre.

Quanto al luogo, onde portasi la manna, si divide in *Orientale*, e in *Europea*. La prima ci viene dall'Indie, di Persia, e d'Arabia, ed è di due sorte; la *manna liquida* della consistenza del miele, e la *manna dura*. Molti hanno parlato della manna liquida. Roberto Cosentino, e il Beloni dicono, che chiamasi in Arabia *Tereniabin*, nome suo antico.

Il Beloni osserva, come i Monaci del Monte Sina hanno una manna liquida, che raccolgono su i loro monti, che chiamano *Tereniabin* per distinguerla dalla manna dura. Il *Gurcin*, e il *Cesalpino*, dicono, che questa manna trovasi anche presso gl' Indiani, ed anche in Italia su gli Appennini, e che è simile al miele bianco purificato, e si corrompe facilmente. Questa manna liquida non differisce dalla dura, se non per la sua fluidità, poichè la solida è stata prima liquida, ne s'inspessisce se la stagione è umida. Presentemente non ne vien più.

Avicenna, il *Garzias*, e l'*Acosia* parlano di varie specie di manna dura, che non sono bastantemente distinte. Tuttavia se ne noverano particolarmente 3. specie, quella, cioè che dicesi *Manna in grani*, *Manna Massichina*, perchè è in grani durissimi, come quei del mastice, quella detta *Manna Bombycina*, che si è indurita in lagrime, ed in grumi lunghi, e cilindrici, simili a bachi da seta; e quella che è in piccole mas-

se, come era la manna d'*Ateneo*, o il miele celeste degli Antichi, che portavasi in masse. Tale si è anche presentemente la manna, che ci viene in grumi, detta comunemente *Manna in grani*.

La *manna Europea* è di più sorte, cioè quella d'Italia; o di Calabria, Sicilia, ec. e quella di Francia, o di Briancon. Queste specie di manna non son liquide.

Se si considerino gli alberi, su i quali si raccoglie la manna, ha pure diversi nomi. Altra dicesi *Cedrina*, ed è quella di cui parlano *Ippocrate*, *Galenos*, e il *Beloni*: altra è detta *manna di quercia*, mentovata da *Teofrasto*: questa *manna di Frassino* è molto usata presso di noi: quella *manna di Larice*, che trovasi nel territorio di Briancon; ed altra *Alagina*, della quale hanno parlato alcuni Arabi; ed il *Rauwolfio*.

Di tutte queste specie di manna usiamo soltanto quella di Calabria, e di Sicilia, che si raccoglie colà sopra alcuna specie di *Frassino*.

La *manna di Calabria* è un sugo melleo, che ora è in grani, ora in lagrime, a grumi, e della figura delle stalattite: stritolabile, bianca quando è recente, che col tempo diventa rossiccia, e che si liquefa, e diventa come il miele se sente l'umido dell'aria, e che ha il sapor grato dello zucchero, con un poco d'acredine. La manna migliore è quella, che è bianca, o gialliccia, leggera, in grani, o a grani incavati, dolce, e di grato sapore, e la meno sporca. Si scarta la grossa, e mellea, e che perciò dicesi *manna grassa*, poichè altramente spesso non è, che manna guasta dall'aria umida: ovvero perchè le casse, in cui è stata portata, sono state bagnate dall'acqua marina, o dalla pioggia, o in altro modo. Con frequenza altresì questa manna grassa non è altro che zucchero fuso, mescolato con del miele, ed un poco di scamonea. Quindi questa manna grassa purga potentemente. Si scartano pure certe masse bianche, ma opache, dure, e pesanti, che non sono a stalattite. Queste non son-

al-

altro, che zucchero, e manna fatti cuocere insieme fino alla consistenza d'un solido Elettuario. Ma è agevole il distinguere questa manna artefatta dalla naturale, perchè è compatta, pesante, d'un bianco opaco, e di tutt' altro sapore, che quello della manna.

Nella Calabria, e in Sicilia, la manna scola spontaneamente, o per incisione da due specie di Frassino. Uno diceasi il *Frassino della specie piccola*. Non è tanto una diversa specie di frassino quanto, che è di figura diversa. Le sue foglie sono alate, e divise in più segmenti molto sottili, serrati, e aguzzi, ma dentati, come nelle foglie del frassino comune. I suoi rami sono difuguali, pieni di tubercoletti, onde escano i picciuoli delle foglie.

L'altra specie di frassino diceasi *Frassino dalla foglia tonda*. Questa è pure una semplice differenza. Le sue foglie sono conjugate, e simili a quelle del Pistacchio. Sono tondeggiate, più picciole di quelle del frassino ordinario, dentate intorno. La lor metà interna fino a basso è forante più corta della loro metà esterna, cosa comune al Terabinto, e al Pistacchio.

Nella Calabria, e nella Sicilia nei calori estivi, purchè non piova, la manna esce dai rami, e dalle foglie di quest' albero, e pel calor del Sole si fissa in grani, o in grumi. Quella che cola da se stessa diceasi *spontanea*: quella, che sgorga per incisione, i Calabresi la dicono *Forzata*, o *Forzatella*, perchè non può averfi, se non col fare un' incisione nella scorza dell' albero, e come per forza. Diceasi *manna di fronda*, cioè *manna di foglie*, quella che si raccoglie sopra le foglie, e che è grossa come granelli di frumento: e *manna di corpo*, quella, che si cava dal tronco dell' albero.

Nella Calabria la manna cola spontaneamente in tempo sereno dai 20. di Giugno fino a tutto Luglio dal tronco, e dai grossi rami degli alberi. Comincia a colare verso il mezzo di, e continua fino a sera sotto la forma d'un chiarissimo liquore: si fissa quindi

a poco a poco, e si forma in grumi, che induriscono, e divenen bianchi. Non si raccoglie se non la mattina seguente, staccandola con coltelli di legno, purchè il tempo sia stato sereno tutta la notte; poichè se piova, o faccia nebbia, la manna si scioglie, e si perde del tutto. Dopo che si sono uniti i grumi si mettono in vasi di terra non invetriati: quindi si stendono sopra carta bianca, e s' espongono al sole fino a che più non s' attacchino alle mani. Questa è quella, che chiamasi *manna scelta del tronco dell' albero*, *manna di corpo*.

Sul fine di Luglio quando non cola più questo liquore, i contadini fanno delle incisioni nella corteccia delle due sorte di frassino fino al corpo dell' albero: allora lo stesso liquore scola dal mezzodi fino a sera, e si trasforma in più grossi grumi. Talvolta questo sugo è sì copioso, che scola fino al piè dell' albero, e vi forma grandi massi, somiglianti a cera, o a resina. Vi si lasciano per un giorno, o due, affinchè s' induriscano. Quindi si tagliano in pezzetti, e si fanno seccare al Sole. Questa è ciò che diceasi *manna forzata*, o *forzatella*. Non è così bianca: diventa rossa, ed anche spesso nera per le forate, e per la terra, che vi si trova mescolata.

La terza specie di manna è quella, che si raccoglie sulle foglie del frassino, e diceasi *manna di fronda*. Nei mesi di Luglio, e d' Agosto verso il mezzodi vedesi comparire per se stessa come goccioline d'un liquore chiarissimo, più grosse sulle fibre nervose delle foglie, e più picciole sulle vene d' esse foglie. Il calore fa seccar queste goccioline, e si cangiano in granellini bianchi grossi come il miglio, o il frumento. Quantunque un tempo si facesse grand' uso di questa manna raccolta sulle foglie, nulladimeno la difficoltà di raccoglierla è cagione, che se ne trovi di rarissimo nelle Botteghe Italiane.

I Calabresi fanno differenza della manna cavata per incisione dagli alberi, che

che ne hanno già data spontaneamente, e quella cavata per incisione dei frassini salvaticchi, che non ne hanno mai data spontaneamente. Si crede, che questa seconda sia migliore della prima, siccome la *manna*, che cola per se stessa dal tronco è molto migliore delle altre. Talora dopo che si è fatta l'incisione nella corteccia dei frassini, vi s'insinuano delle foglie, destinate dei ramuscelli. Il sugo che cola lungo questi corpi, si fissa, e forma delle grosse goccioline pendenti, che si staccano quando sono ben grandi. Se ne cava la paglia, e fanno seccare al sole. Se ne formano lagrime bellissime, lunghe, incavate, leggiere, e come al di dentro scannellate, bianchicce, e talora pendenti al rosso. Quando sono asciutte si chiudono entro casse con somma diligenza. Se ne fa gran caso, ed a ragione, poichè non hanno alcuna mondiglia. Noi le chiamiamo comunemente *manna in lagrime*. Dopo la *manna* in lagrime la prima più nelle nostre botteghe la *manna* di *Calabria*, è quella, che si raccoglie nella Puglia vicino al Monte Gargano, detto ora *molite San' Angelo*, benchè non sia gran fatto asciutta, e sia giallognola. Dopo di questa viene la *manna* di *Sicilia*, che è più bianca e più asciutta. Finalmente la meno stimata è quella, che viene nel Territorio di Roma detto la *Tolfa* vicino a Civita Vecchia, che è asciutta, più opaca, e più pesante.

Oltre la *manna* di *Calabria*, abbiamo anche la *Frangese*, detta *manna di Biscione*, o di *Larice*, perchè scola vicino a Briancon nel Delfinato da un albero detto *Larice*. E' bianca, e divisa in grumi, ora di figura sferica della grossezza del curiandolo, ora un poco lunghi, e grossi. E' dolce, e grata, d'un sapore zuckerino, e alquanto resinoso. Di rado s'adopra in Parigi: è molto meno buona della *manna leitana*, poichè purga assai meno.

Questa *manna* è il sugo nutritizio del *Larice*. Dai 20. di Giugno fino a tutto Agosto la *manna* comparisce in vari tempi sulle foglie, lo che non segue,

se non quando l'anno è caldo e asciutto; poichè quando la stagione è piovosa, la *manna* non si fa vedere. Si tenta a separarla dalle foglie del *Larice*, o, e tenacemente attaccate. I contadini vanno la mattina a buttar giù colla scure i rami di quest'albero, e tagliano pezzi, gli conservano all'ombra sotto gli alberi. Il sugo, che ancora è troppo molle per raccogliersi, si fissa, e s'indurisce nello spazio di 24. ore. Allora s'unisce, e se mette al sole, poichè s'indurisce affatto, e si separano per quanto si può le foglioline, che vi si trovano mescolate.

Vi sono delle *manne* anche dell'Africa, del Medico, di Persia, ma che sono poco note in Francia, e di cui non si fa alcun traffico.

In Persia le ne vende di due sorte; la più bella, e la più cara è in granelletti; l'altra è come una pasta, e contiene più foglie, che *manna*.

Si raccolte intorno alla Città di Tauris, ma se ne trova anche nelle pianure dell'Armenia e della Georgia. In Persia diceli *Tringibien*, o *Terjngabin*.

Questa *manna*, di pari che le altre tutte, non è una rugiada del Cielo, ma il sugo nutritizio della pianta, che si strava, e ne apre i pori.

Il P. Labat ha sovente trovato nelle alture dell'Isola della Gualdalupe, e della Martinica, della *manna*, la quale era la mattina liquidissima, prima che levasse il Sole, che non compariva all'occhio, al sapore, al tatto, se non miele bianco, trasparente, di più figure tutte tondeggiate, d'un sapore mielico, e d'un odore pur di miele, o di sciroppo di zucchero bianco, tosto che il sole aveva percossa. Tali bebbon' essere le qualità della *manna*, perchè sia perfetta.

I Calabresi fanno un'istimo commercio della *manna* loro: costa ai medesimi poca fatica, purchè la stagione sia calda e asciutta. Ne raccolgono in quantità.

Li incassano in Calabria tale quale cade dagli alberi, con questo solo, che quel-

quella, che cade dalle foglie, o dalla scorza, senza incisione, sendo bianca o perfetta per se stessa, non si mescola con quella, che si è procurata per forza coll' incisioni.

Sono molti Secoli, che è in uso la *manna*, e che si considera come purgante blando, ed eccellente per gli umori biliosi, e per i mali di testa. L'uso semplicissimo, e moderato della *manna* tiene libero il ventre, impedisce i vapori, e previene l'ammasso delle materie, che danno con frequenza tanta briglia ai Medici, e tanto guadagno agli Speciali.

S' estrae dalla *manna* per distillazione uno spirito acido, che diceasi assai buono per i mali del petto. Se ne cava anche un' acqua spiritosa, che ha tutte le qualità della *manna*: ma pel dissolvente, che alcuni Artefici pretendono di poterne cavare, per liquefar l'oro, questo non è così certo, o non è in verun conto.

MANNA D' INCENSO. Questo è incenso maschio, scelto in granelletti nettissimi, che ha a un di presso il colore della *manna* più bella. Danno anche questo nome ai minuzzoli farinosi d' incenso, che si trovano nel fondo dei sacchi, e che si son fatti pel moto cagionato dalle vetture, ec.

MANO D' OPERA (*Termine di Manifatture*). Intendesi in due modi: talora significa il lavoro, che fa ognilaavorante, e talora si prende pel prezzo, che gli paga il suo principale: in questo secondo senso un Autore manoscritto, che ha trattato del commercio, dice, essere un vantaggio grande lo stabilire delle Manifatture in uno Stato, quand' anche le merci, che vi si fanno, non passassero ai forestieri, perchè è sempre un profitto della mano d' opera, cioè, un risparmiare allo Stato il prezzo del lavoro, che bisognerebbe pagare per le merci forestiere. *Savary*.

L' impiego degli uomini è accresciuto dal consumo, il consumo dal buon mercato, che dipende dal prezzo della mano d' opera: la mano d' opera segue il prezzo delle cose necessarie alla vi-

Tom. III.

ta, come sua regola generale, e più immediata.

L'industria, e il genio degli uomini influiscono quindi sul prezzo della mano d' opera, diminuendo il lavoro e il numero delle mani impiegate: tale è l'effetto dei mulini ad acqua, e a vento, dei telaj, e d'altre macchine di preziosa invenzione.

La Nazione, che avrà la mano d' opera a più buon mercato, e i di cui mercanti si contenteranno del più moderato guadagno, farà il commercio più lucrativo, e più esteso, sendo eguali tutte le circostanze.

Il prezzo delle cose necessarie alla vita sendo la regola del prezzo della mano d' opera, la sobrietà, che regna nelle Campagne non fa ella vedere ad evidenza, quanto vi si dovrebbe favorire lo stabilimento delle manifatture per preferenza sulle Città date al lusso?

Tali sono le massime d' un celebre Scrittore nelle sue *Osservazioni intorno ai vantaggi, e svantaggi della Francia, e della Gran Bretagna per rapporto al Commercio in 12. 1754. pag. 293. ec.*

MANTECA. Grasso di cinghiale, che i *Bucanieri* di San Domingo cavano da questi animali, che uccidono nella lor caccia. La manteca fa uno de' principali oggetti del traffico di questi Cacciatori, che la vendono non solo ai Franzesi abitanti dell' Isola, ma ne somministrano anche quantità ai *Flibustieri Armatori*. La botte di manteca si vende 6. pezze da otto.

Questa voce viene dallo Spagnuolo, o dal Portoghese, che vuol dire *Butirro*. Siccome in America non vi è butirro, e che in vece di quello s' adopra il grasso, quindi i *Bucanieri* l' hanno così denominato per significare, che s' adopra per gli usi stessi, che il butirro.

I Turchi chiamano il butirro, manteca. Si mette in otri di pelle di becco, quando si vuol trasportare da un paese all' altro. Ne viene di Derna in Barberia a Costantinopoli gran quantità. Si compra nel paese per lo più 6. piastre il quintale di 40. *osche*, l' *osba* è

N

2. lib.

2. libbre $\frac{1}{2}$. di peso alla grossa, o 40. once.

MANTI. Specie di mantelli, o cappotti buoni pel commercio dall' America. Vi se ne spediscono molti colle navi dei Registri, che si noleggianno nell' Isole Canarie.

MANUFATTURE. Luogo, ove si uniscono più lavoratori, per lavorare in una stessa specie di lavoro, o per fabbricar merci d' una medesima specie. Questo luogo diceasi anche *Fabbrica*.

Dicesi *Capo di Manifattura* quello, che ha unito questi lavoratori, che ha formato lo stabilimento di questo luogo per farvi lavorare per suo conto.

Origine delle Manifatture.

Le manifatture prendon l' origine loro dall' arte di vestirsi, e da alcune altre simili, che assai semplici nella lor nascita, sono state inoltrate presso le Nazioni Civili nel corso dei secoli ai più perfetti raffinamenti. E per farci dai più antichi, Dio, dice la Scrittura, fece ai nostri primi Progenitori, dopo il loro peccato degli abiti di pelle, dei quali gli vesti. Nei Secoli posteriori al Diluvio, i Sarmati, gli Antichi Greci, e i Tedeschi, menavano una vita errante, ed applicandosi unicamente alla caccia, si vestivano di pelli d' animali. Tale si è anche al presente la maniera di vivere di certi Popoli Settentrionali. I viaggi del Nort ci fanno sapere, che i Lapponi si cibano della carne del Renno, e si vestono della sua pelle.

La Società incivilisce i costumi. Gli Orientali più vicini al luogo dell' origine dell' uman genere furono i primi a sovvenirsi a vicenda. Allora si vide nascere le Arti, e Noema sorella di Giuba, e di Tubalcaino inventò l' arte di filare, e d' ordire per fabbricare dei drappi. Questo lavoro non richiede gran forza di corpo: Laonde gli Ebrei non la credevano degna d' impiegarsi degli uomini, e lo lasciavano alle donne, per natura più sedentarie, e più addette alle picciole cose. Nella Scrittura la donna forte volge il fuso, ed

impiega industriosamente il lino, e la lana.

I Greci ammaestrati dai Fenici non pensavano diversamente. Fecero di Giubal loro Apollo, l' inventore della Musica: di Tubalcaino loro Vulcano, il Dio delle fucine, e di Noema loro Minerva, la presidente ai lanifici. Omero, i cui Poemi sono una pittura fedele dei costumi del suo Secolo, rappresenta nell' *Odissea* Penelope, Calipso, e Circe occupate a lavorare al telajo. Tutti gli Autori ci fanno sapere, che tal costume durava ancora in Atene nei tempi più colti; e che le donne separate dagli uomini, e chiuse nei loro appartamenti, lavoravano tele, facevano abiti, e mobili.

Le Dame Romane, vivevano, a dir vero, meno ritirate: ma ad onta della corruzione, che regnava in Roma al tempo d' Augusto, quest' Imperatore portava ordinariamente abiti fatti dalla sua moglie, dalla sua sorella, e dalle sue figliole. Questa nobile semplicità non resse lungamente contro un lusso sfrenato, che guadagnò le Corti dei Caj, e dei Neroni, e che inondò l' Impero. Si stabilirono Manifatture, e *Gineci*, o pubblici Edifizj, nei quali si fece lavorare numero grande di donne a pro degli Imperatori. Le più famose furono le Manifatture delle Gole. Sotto l' Impero di Gallieno si stimavano grandemente i panni d' Arras, ed i Romani se ne servivano per l' abito lor militare detto *Sagum*.

In Occidente si lavorava in sola lana, ed i panni, al riferire di *Plinio*, erano col pelo lungo, o più rasi. Ma era molto tempo, che il commercio dei Greci, e degli Orientali aveva fatto conoscere ai Romani i panni tinti in porpora. I Fenici furono i primi inventori di questa preziosa tinta, se si dee dar fede a *Giulio Polluce*, e a *Cassiodoro*; ma parmi che questi Scrittori facciano troppo onore al Caso, allorchè ad esse ne ascrivono la scoperta. In progresso si stimò al sommo la porpora di Getulia, e quella della Laconia, benchè molto inferiore a quella di Tiro. Due spe-

cie di conchiglie davano la tinta porporina, cioè, il *Buccino*, e il *Murice*.

La picciola quantità, che se ne cavava, e la necessità d'adoperarla prima che l'animale morisse, rendevano il color porporino estremamente caro. I drappi così coloriti erano di solo cotone; poichè la sola cocciniglia ignota agli Antichi è propria per la lana, pel pelo d'animali, e per la seta.

Del rimanente non bisogna credere perduta per le Arti questa tinta porporina cavata dalle conchiglie. È noto in Panama Città del Perù situata sul Mare del Sud una specie di *Murice*, il cui sugo tinge in porpora i drappi di cotone, ed è noto, che fassi del filodi piante imbevuto di questo prezioso liquore, un traffico grande presso gli Spagnuoli in America ove questo filo serve per bordare ogni sorta di drappi. In oltre ci ragguagliano di questa tinta varie Relazioni: ma è probabile, che ce ne stiammo all'uso della cocciniglia, perchè è più comoda, e d'un vantaggio maggiore.

Gli Antichi adoperavano anche il Cinnabro (i Latini lo dicono *coccus*, o *coccum*, e gli Arabi *Kermes*) che loro somministravano gli Spagnuoli, e che ritraevano altresì da alcuni altri paesi. Questo dava il bel colore, e la bella tinta da noi detta *scarlatto*, e che *Quintiliano* distingue nettamente dalla porpora.

Benchè in ogni tempo la porpora sia stata molto stimata in Roma, il ricamo coll'ago vi era più antico. Fu uno dei donativi delle 12. Città di Toscana foggiorate da *Tullo Ostilio*. I Toscani avevano preso questa foggia di galionare dai Frigi, che avevano la perfezionata; poichè io non accerterei, che ne fossero gl'inventori.

I Babilonesi erano altresì buoni Tappetieri al pari che i Frigi erano prodi Ricamatore, poichè ne fabbricavano i drappi, e vi rappresentavano con artificio infinite figure di color vario.

Tali erano i tappeti, di cui si è fatto sempre uso nel Levante: ed è credibile, che fra gli Ebrei Beseleeb, ed

Oliab facessero in questo gusto le tende, ed il velo del Tabernacolo. Nei nostri soli climi, ove le muraglie nude son troppo fresche, si è usata la tappezzeria. Sarebbe assai malagevole il fissarne l'epoca: tutto quello, che si può dir accertatamente sopra un tal soggetto si è, che tali Manifatture debbono i loro avanzamenti al ricovramento della Pittura, e che quella dei Gobelini, che in questo genere eclissa le altre tutte, è giunta alla perfezione, in cui la veggiamo, unicamente per essersi formata sotto il famoso *le Brun*, e lavorando sopra i suoi disegni, sotto i suoi occhi, e condotta. In fatti gli arazzi dell'istoria del defunto Re, e quelli degli Elementi, e delle quattro Stagioni dell'anno, riconoscono da quel gran Maestro tutto il lor bello, ed elegante.

Oltre la fabbrica degli arazzi si vide nascere ai Gobelini sotto l'ultimo Regno, e nel Ministero di M. Colbert, le Manifatture dei panni, e quelle delle tinte scarlattine, che vi stabilirono coi loro propri fondi N. *Glucq*, e *Francesco di Giuliano*, adescativi dal fiumicello di Bievre; la cui acqua è nata fatta per questa tinta. Queste due Manifatture sono state unite nella persona del Sig. *Giovanni di Giuliano*, Nipote dei primi Impresari, per Decreto del Consiglio di Stato del 30. Agosto 1721, confermato con Patente degli 8. di Genajo 1730. e con altra del 26. Aprile 1734.

I Romani cominciavano a servirsi del lino soltanto sotto gl'Imperatori. Le tele, il cui uso era già antico nell'Impero d'Alessandro Severo, venivano dall'Egitto, e dalla Fenicia.

Molto tardi conobbero pure i Romani i drappi di seta, e ad essi gli portavano Mercanti forestieri.

Ma e qual'era quella seta così vantata presso gli Antichi, e che al tempo dell'Imperatore Aureliano vendevasi a peso d'oro? Tal dimanda divide i Sapienti. *Lipso* distingue 3. sorte di seta, *Byssica*, *Serica*, *Bombycina*. Il *Bisso*, secondo il *Gesnero* è una specie di seta d'un giallo dorato, che vegeta entro grandi conchiglie. Alcuni moderni hanno adot-

tutto senza efame tal sentimento: tuttavia è certo, che il Biffo ha origine diversiffima da quella della seta, mentre veniva d'Egitto, e d'Elide nell'Acacia, e che è un lino fino, e slegato, e che sovente si tingeva in porpora, e di cui si fabbricavano tele.

Non è *Lipfo* più fortunato nella sua distinzione della seta dei bachi, e di quella di certi alberi del paese dei Serri; alberi, dice *Ammiano Martellino* (*Hist. Rom. Lib. 23.*) che gestavano dei filamenti delicatissimi, che si lavoravano. Un passo di *Servio* distrugge la pretensione dello Storico antico, e del Critico moderno.

I nostri drappi di seta non erano comuni sotto gl'Imperatori; e quando Giulio Cesare ne parlò il Teatro in uno spettacolo, credette di dare un contraffegno di sovrana magnificenza. Tiberio ne proibì l'uso agli uomini, che da lusso così trasmodato, dice *Tacito*, farebbero rimasi disonorati. Questi drappi, che venivano dall'Isola di Coos, o dall'Assiria, erano mescolati di seta, e di lino, e denominati *fufsericæ*; ma dal tempo d'Eliogabalo in poi, furono di tutta seta *Holofericæ*.

Giustiniano stabilì le prime Manifatture di seta in Costantinopoli, in Atene, in Tebe, in Corinto, poco tempo dopo, che due Monaci venuti dall'Indie ebbero portato dell'uova di bachi da seta col modo d'allevargli.

Rogierio Re di Sicilia avendo conquistato le Città Greche da me nominate, nella sua spedizione di Terra Santa, stabilì Manifatture di seta in Palermo, e nella Calabria verso il 1430. dell'Era Volgare. Quindi si estesero nel rimanente dell'Italia, e anche in Ispagna. Debbonfi collocare sotto il Regno di Luigi XI. e nel 1470. le prime *Manifatture di Seterie* che sianosi vedute in Francia, e furono stabilite in Tours, sotto la condotta d'alcuni Artefici fatti venire da Venezia, da Firenze, e da Genova. Enrico II. seguendo le mire di questo Monarca fece piantare dei Mori bianchi nelle Provincie de' suoi Stati in quei luoghi ove questi alberi riesco-

no meglio. Ma le guerre civili avendo impedito l'esecuzione di pensiero sì vantaggioso, le Manifatture di seta sperimentarono un ristoratore in Enrico il Grande, il quale estese le cure sue alle telerie, alle pannine, e ai merli. Siamo oggi debitori a questo gran Monarca, il cui esempio seguirono i di lui Successori, dei panni, dei cambellotti, delle stamine, che si fabbricano in Abbeville, in Amiens, a Reims, in Sedan, ed a Lilla. L'uso della seta è sì comodo, che si è procurato nel presente secolo il mezzo di renderlo più comune. Un Magistrato (*M: Bon*) che fa unire lo studio della Natura a quello delle Leggi, ha messo in opera i bozzoni di certa specie di ragno. Il Sig. di *Reaumur* dell'Accademia delle scienze, ed il Sig. *Rouss* Consigliero del Parlamento di Bordeaux, hanno osservato, come i vermi dei pini fanno una seta fortissima, e abbondantissima. E' desiderabile, che replicate esperienze tolgan di mezzo gli ostacoli, che ora s'attraversano all'uso, che può ritrarci da queste specie di sete.

Pretendono alcuni Scrittori, che i Fenici siano stati gl'inventori dell'arte di fare il vetro. Gli Egiziani perfezionarono quest'Arte, che era poco nota in Roma fino sotto gl'Imperatori, poichè accerta *Vopisco*, che Aureliano impose all'Egitto un tributo annuo di certa quantità di vetri. Vero si è, che *Marco Scauro* nel tempo di Pompeo, aveva fatto di vetro una parte della scena del Teatro, che innalzò in Roma: ma questo vetro era venuto altronde, ed è chiaro, che *Plinio* dà questo fatto per un'esempio di straordinaria magnificenza. Sia com'esser si voglia, egli è certo, che il vetro, di cui facevansi da lungo tempo così bei lavori, fu impiegato nelle vetrate delle nostre Chiese fino nel sesto secolo. *Gregorio di Tours*, che allora viveva, dice parlando nel suo Libro dei Miracoli di S. *Ginliano* al Cap. 13. d'una truppa di soldati nemici, che entrarono nella Chiesa di S. *Giuliano* di Brioude, ove tutti gli abitanti si erano rifugiati con i loro effetti, che

che avendo trovato la porta chiusa, uno dei soldati ruppe la vetrata d'una finestra, che era dietro all'altare, e per essa essendo entrato nella Chiesa, andò ad aprire le porte agli altri. Conta lo stesso storico nel suo primo Libro della *Gloria dei Martiri*, come un ladro essendo entrato una notte in una Chiesa della Turingia, nè avendovi trovato che portasse via, s'avvisò di portar via i vetri per far denaro del vetro, che ne caverebbe: che in fatti di là sendo andato nel Berry, ed avendovi ridotto questo vetro in una specie di pasta per mezzo del fuoco, la vendè ad alcuni mercanti. Quindi si può inferire, che non si faceva per anche uso del piombo per incassare il vetro, ma incassavasi il vetro nel legno, come di poi si fece in varie Chiese dell'Ordine di S. Bernardo, o Cisterciense nel 12. e nel 13. secolo. Il Poeta *Fortunato* parla sul fine del 6. Secolo delle finestre di vetro della Chiesa di Parigi nella poetica descrizione, che fece di quella Chiesa.

Santo Ugo Vescovo di Rouen parla pure nella Vita di S. Lù d'una gran vetrata, che era nella Chiesa in cui era stato sepolto questo Santo. Scriveva ciò nel 7. Secolo. Poco tempo dopo gl'Inglese fecer venire de' Vetrai Franzesi per imparare da essi a chiudere le finestre delle loro Chiese, come può vedersi in *Beda*, e negli Atti dei Vescovi di York.

L'arte di far le vetrate da finestre fu in progresso tanto perfezionata, che non solo s'adopra per chiudere le finestre delle Chiese, ma eziandio per ornarle, e ciò apparisce dalle pitture che si fecero sulla materia del vetro. L'Abate di *Suger* si diffonde molto nel libro, che scrisse del suo Governo sopra le vetrature di San Dionigi, che fece fare nel 12. Secolo. Distingue ciò che viera rappresentato, e riporta i versi, che vi fece mettere. Il Monaco *Guglielmo*, che compose l'elogio del *Suger* dopo la sua morte ci fa sapere, che aveva anche fatto fare una vetrata molto magnifica nella Chiesa, Cattedrale di Parigi.

Del rimanente non è maraviglia, che gli Antichi ignorassero quest'arte. Gli

Orientali, presso i quali son note tutte le Arti, e il cui paese è sì caldo in comparazione del nostro, in vece di vetri si servivano di gelosie, e di coltrine. Ciò si pratica pure ai dì nostri nella Turchia Asiatica; e nella China, le finestre non si chiudono, se non con drappi fini incerati. E' probabile, che i Romani per lungo tempo si contentassero delle gelosie; ma sendo cresciuto il lusso, si avvisarono di porre in opera la *pietra speculare*, trasparente, che fendevasi in sottili foglie, le quali lasciando passare la luce del sole, ne tenevan lontano il calore. Si vede anche negli Autori, come i Signori grandi, ed i facoltosi, chiudevano le aperture dei loro bagni con agate, e marmi finalmente lavorati.

I vetri sono stati inventati nei paesi freddi; e questa invenzione fece in breve strada a quella degli *specchi*. I Veneziani giunsero i primi a far degli specchi d'una perfetta bianchezza, d'un bel pulito, e di 50. pollici d'altezza: ma era riservato ai Franzesi il portar quest'Arte ad un grado di perfezione, a cui l'Italia non è mai arrivata. In fatti gli specchi di San Gobino presso a Laon son alti fino a 120. pollici, e la maniera con cui si fanno è semplicissima, poichè in vece di soffiargli, come quei di Venezia, si colano sopra una tavola da fonditura. *Vedi SPECCHI.*

Abbiamo una Manifattura diversamente considerabile da quella di S. Gobino, perchè di maggior vantaggio. Questa è la Manifattura del piombo in lamelle. Ce ne hanno dato l'idea gl'Inglese, come della macchina, che s'adopra per tal'uso. Quei che fanno, che i lavori di piombo laminato durano più di quei di piombo semplicemente fonduto, rileveranno i grandi effetti, che ci possiamo promettere da sì vantaggioso stabilimento.

Pongo nell'ordine stesso la Manifattura dell'*armi bianche*, stabilita in Allezia; e la Manifattura d'*acciajo*, che dee la sua origine alla miniera di questo metallo di fresco scoperta dal Sig. d'*Hirschem*, Magistrato di Strasburgo, 5. le-

5. leghe distante da questa Città .
 E' da crederfi, che le Manifatture di *vasellame*, sieno più antiche di quelle, che hanno per oggetto i metalli: poichè è più agevole il figurare una materia, che abbiamo sotto gli occhj, che ridurre a nostro uso ciò che la Natura occulta entro le viscere della terra. Che l'Arte del vasajo fosse nota agli Orientali, possiamo provarlo con varj passi della Scrittura; ma ciò che è osservabile si è, che quest' arte dalla nostra vanità fatta comparire si vile, era in tanto onore presso gl' Isdraeliti, che vedesi nella genealogia della Tribù di Giuda una Famiglia di Vasaj, che lavoravano pel Re, e dimoravano nei suoi giardini.

In Occidente l' invenzione del vasajo immortalò la memoria di *Corebo* presso gli Ateniesi. I Toscani del tempo di *Porfenna* facevano lavori di terra cotta, che la contrastarono pel prezzo sotto l' Impero d' Augusto ai vasi d' oro, e d' argento.

Per quanto fosse eccellente la prodotta di questi vasaj, ci persuaderemo facilmente, che il lor vasellame fosse di gran lunga inferiore alla *porcellana della China*. Nulla sappiamo del tempo in cui rinvennero i Chinesi questa bell' Arte, ne ci è noto l' inventore.

In un sol Borgo detto *King*, che contiene più d' un milione d' anime, si lavora la porcellana in questo vasto Impero. Le Arti hanno le loro rivoluzioni: la porcellana dei primi tempi era, dicesi, più bella di quella, che si fa presentemente, ed ascrivevasi tal differenza alla diversa vernice; ma per altra parte gli Artefici moderni hanno superato gli antichi dipingendo in violetto il vasellame, e dorandolo: fanno anche dargli una leggerezza sorprendente, allorchè si vuol ben pagarlo. *Descriz. della China del Padre du Halde, Tomo 2.*

La porcellana del Giappone è stata lungo tempo ignota agli Europei, e si è creduto fino ai dì nostri, che questi Isolani la prendessero dalla China. Tuttavia è certo, che i Giapponesi ne fanno di quella, che non è punto inferiore

re a quella dei loro vicini. Si fabbrica nel *Figen*, la maggiore delle 9. Provincie del *Ximo*, e l' argilla, di cui è formato questo prezioso vasellame, si cava in vicinanza d' *Urisino*, e di *Suwota*. *Istoria del Giappone del Padre Charlevoix.*

Ha la porcellana qualità, che le sono proprie, che non sarebbersi mai creduto, che potesse essere imitata in Europa. E' vero, che al tempo di *Raffaello*, e di *Michelagnolo*, si facevano vasi di Faenza in Castel Durante nel Ducato d' Urbino, incomparabili per la correzione del disegno delle figure che gli adornavano: ma siccome non erasi per anche trovato il segreto d' impiegarvi diversi colori, così questa invenzione, che aveva principj sì buoni, non fu perfezionata in Italia. In Francia è stata praticata con riuscita la maniera di smaltare sulla terra, massime in *Nevers*, ove fanno al presente lavori d' un sorprendente colorito. Forz' è però confessare, che per tal riguardo non si è fatto di più a *S. Claudio*, ed a *Rouen*: Questa Manifattura soverchia le altre tutte per la bellezza dei colori, e pel gusto del disegno. In oltre potremo fra non molto far di meno della China, e le scoperte del *Reaumur* ci fanno omai possessori d' un segreto custodito sì gelosamente dai Chinesi.

Non parleremo qui della Manifattura di porcellana di Sassonia sì mirabile per ogni conto, ma ne ragioneremo più segnatamente in questo Articolo. E' anche nota la porcellana di *Seve*, di cui son venuti Artefici a *Copenaghen* (1761.) che cominciano a lavorare. Ella riuscirà finchè troveranno della terra propria per fare della bella porcellana, e che otterranno tutti gli ajuti necessari per stabilimento sì dispendioso. Si comincia anche in *Svezia* a fabbricare della bellissima majolica assai bene smaltata: vanta sì ancor molto la Manifattura di *Franckenthal* nel *Palatinato*, come può vedersi nel *Giornale del Commercio*, Luglio, e Agosto 1760. e sotto l' Articolo PORCELLANA. Nè vien sù anche una in *Monaco*, che promette.

mette prodigi. Così queste Fabbriche si moltiplicano, e conviene sperare, che potremo far di meno di quella della China, benchè l'Europea farà sempre molto più cara.

Dopo d'aver toccato l'origine delle principali Manufatture, materia sì rilevante, abbiamo creduto di dover raccogliere i sentimenti di varj Moderni Scrittori intorno a tal soggetto, benchè per la maggior parte assai noti: nulladimeno non dispiacerà forse il vederli tutti uniti. Si tratta di stabilirne in ogni luogo, d'accrescerle, di perfezionarle: ogni Nazione ha le sue mire, e i suoi vantaggi per tal riguardo, nè certamente dee risparmiar sì alcuna cosa per profittarne. Tutte sono in grado, qual più, qual meno, di riuscire: allorchè sono in buon piede le più importanti, e le più necessarie, quelle del lusso, o meno importanti le seguono quasi per se stesse.

Una cosa guida all'altra. Ma lasciamo parlare gli Autori che analizziamo.

Convinceranno meglio di noi del vantaggio delle Manufatture, ed additeranno i mezzi di stabilirle, e d'animarle, ec. quanto è possibile pel bene di ciascuno Stato.

Riflessioni sopra gli allettamenti necessari per le Manufatture.

Tutti d'accordo desiderano, che sieno favorite le Manufatture, che sia risvegliata la loro emulazione, che i loro tentativi sieno premiati. Queste grazie debbon certamente avere i loro limiti, ed è tanto più interessante il porvene, quanto le somme date agli Artisti dal Governo, ed anche ogni sorta di vantaggio, che loro s'accorda, accrescono i pesi dello Stato, e di necessità quei dei Contadini, che non ne ritraggon sempre gran vantaggio.

La gratificazione che riceve un privato, gli è pagata da altri molti, che ne patiscono perpetuamente, ed il bene, che egli ha fatto, e che promette di fare, non bilancia sempre il pregiudizio che cagiona il nuovo peso delle imposizioni.

Nell'immenso numero d'istanze, che fanno ai nostri Ministri, quante ve ne sono d'indiscrete! Niun fabbricante dovrebbe sperar grazie utili per parte dello Stato, se non ha contribuito ad arricchirlo; e vi vuol molto perchè tutti gl'Intraprenditori vi contribuiscano. Non si arricchisce lo Stato formando uno stabilimento, che si è costretti ad abbandonare indi a non molto. Troviamo nelle nostre Provincie vestigi di Manufatture distrutte, ed ogn'anno ne veggiamo dar giù alcuna, mentre altre si sollevano per cader di nuovo in brev'ora.

Le Somme, che gl'intraprenditori vi hanno perdute, non hanno, a parer mio, prodotto alcuni beni durevoli nei luoghi, ove abitavano. Vi si sono consumati soltanto alcuni generi di più; ma sarebbersi consumati altrove, e ciò è la cosa stessa per lo Stato.

Ma quello che non lo è, si è, che l'esenzione della milizia, dell'opera pubblica, degli alloggi di guerra, delle imposizioni, le somme cavate dal Tesoro pubblico, e finalmente tutti i vantaggi ottenuti dalla Corte, erano altrettanti pesi per infelici, che ne sono stati oppressi. La loro mina è anche più funesta allo Stato di quella del nuovo stabilimento, la quale non poteva mai essere se non ritardata, s'ei mancasse nel suo principio.

Se una fabbrica è viziosa nel suo principio, voglio dire, se il prodotto di questa fabbrica francato di tutti i pesi, non dà un profitto certo, un profitto, che possa bastare al suo mantenimento, e ad accrescere alquanto il comodo de' suoi direttori, gli ajuti del Governo non la renderanno mai buona: andrà infallibilmente a terra, perchè il commercio non ammette casi, ove la perdita sia perpetua, senza profitto. Per lo contrario, se il progetto è ben combinato, e che l'esecuzione sia diretta con intelligenza ed economia, l'impresa si sosterrà per se stessa, senza gli ajuti del Governo. Concepisco quanto chiunque la necessità d'ajutare gli Artisti, massime su i principj, d'istruirgli, e ciò non può farli.

se non a spese del pubblico Tesoro. Concepisco il vantaggio, che vi è nel dilatare le Manifatture fino nei luoghi più dilungati, di perfezionarle, d'allettare i forestieri, e finalmente d'accelerare in ogni modo l'avanzamento delle Arti, e dell'Industria. Ma per me vi vuol molto, che gli ajuti profusi senza modo conducano a questo fortunato fine.

Una volta, che sieno gettati i fondamenti d'una Manifattura, e potrebbero esserlo con minore spesa di quello accade sovente, la protezione del Sovrano dee quasi sempre bastare, e solo in rarissimi casi gl'intraprenditori possono aver bisogno, senza loro colpa, di brigare ajuti dal Consiglio.

Non biasimo alcuno degli stabilimenti di questo genere tanto vantati; nulladimeno gli veggio con qualche dispiacere, perchè mi persuado, che le somme impiegate dal Governo, tanto per formarli, che per sostenergli, hanno per avventura smunto a poco a poco varie povere Famiglie nel Regno, di quello questi stabilimenti ne abbiano mantenute in un sol luogo. Indarno si direbbe, che il prodotto di queste Manifatture è restato. Avremmo avuto nello Stato almeno altrettanti valori reali, se tante povere Famiglie avessero potuto alimentarsi, e vestirsi, meglio di quello abbiano potuto fare.

La nuova circolazione quindi risultante, avrebbe almeno fatto sussistere quante persone trovansi impiegate in questi fastosi stabilimenti. La disgrazia maggiore si è, che questi stabilimenti, malgrado i sacrificj, che loro si sono già fatti, si trovano anche talora in critiche situazioni, ove trovansi alla vigilia di perire, se non hanno nuovi soccorsi.

In somma si guadagna, o non si guadagna in tali intraprese? Se vi si guadagna non debbono aver bisogno d'esser soccorse così spesso, e così generosamente, come si fa intendere. Se non vi si guadagna, periranno, come diceva, per una ragione patente: e se per disgrazia vi si è versata una parte del pubblico Teso-

ro, non veggio nei direttori di queste intraprese, e nei loro lavoranti, che una truppa di persone, che alimenta il Corpo dello Stato, con uno svantaggio notabile, a spese degli altri suoi membri. Il danaro dei Contadini è passato nelle Città, e le Campagne si sono spopolate.

La maggior parte delle grazie, e le più copiose, sono accordate a persone ricche, o fabbricanti, che abitano le Città, che hanno a un tempo stesso più mezzi d'ottenerele, e di farne di meno di quello abbiano i Campagnoli. Voi più avanti, e dico, che queste grazie di rado adempiono il loro fine. Un fabbricante di Parigi, di Lione. ec. riceve con disprezzo una gratificazione di 1000. franchi, di 2000. franchi, ed in fatti la sua fortuna non ne è gran fatto aumentata. Intanto 40. Casucce d'vicinati vanno in rovina, perchè i poveri abitanti di questi abituri sono stati costretti a contribuire questa somma.

E' essenziale l'osservare, come talgratificazione è stata talora data per avere inventato una bella macchina, che a nulla ha servito: messo su un telajo, che non è stato adoprato più d'una volta, eseguito un drappo, che non ha avuto spaccio. L'Artista merita certamente un premio: ma se gli si dà in danaro, dev'esser proporzionato all'utile dell'oggetto inventato. La mancanza di questa proporzione produce perpetuamente nuovi malcontenti, e nuovi infelici.

L'infelice è quegli, che paga la sua quota d'un premio accordato a un uomo, che non gli ha fatto alcun bene, e che per ciò per suo conto nulla ha meritato. Il malcontento è colui, che riceve, perchè non si persuade mai, che s'agli stato dato quanto meritava. Siccome tutti questi premi sono in danaro, non mai si appagheranno i postulanti, da cui sono assediati i Ministri, quand'anche si vuotasse il pubblico Tesoro. Se queste grazie della Corte fossero distribuite con maggior pubblicità, diverrebbero infinitamente più preziose, e più ricercate.

Sarebbe, secondo me, da desiderarsi, che
un.

un'inventore ricevesse a un di presso il rimborso delle sue cattive spese col valore dell'impiego del suo tempo, in una borsa, che gli fosse presentata dal Prevosto dei Mercanti, o simile, della sua Città, per esempio, il giorno della nomina degli Uffiziali municipali. Vi si aggiungerebbero facilmente cose più, o meno obbliganti, e proporzionate al merito dell'invenzione. Del rimanente questo merito dev'essere esaminato molto più, ed avuto più riguardo al vantaggio reale, che alla difficoltà, e bellezza della scoperta.

Certamente sarebbe un Franzese più mosso da questo segno di distinzione, che da una somma alquanto maggiore, che gli fosse sborsata in privato. Coll'onore, ch'ei riceverebbe, sarebbe ampiamente ricompensato di quello perdesse in rapporto all'interesse. I nostri militari non si contentano d'un soldo mediocre, se non per la reputazione, che si ha per lo stato loro. E perchè i nostri Artifici non avrebbero la stessa sensibilità? E' credibile, che con distinzioni patenti da me additate, potrebbero risparmiar una parte delle somme, che s'impiegano per incoraggiare, o premiare, e che per lo più non producono, se non se un'effetto contrario a quello, che si sperava.

L'Artista malcontento si sfoga in lagnanze: queste sono intese da' suoi vicini, e la gente si scòra a vicenda. La forma, che ho proposto di dare alla distribuzione delle grazie, sembra nata fatta per aumentare il rispetto dovuto ai nostri Ministri, ed a risvegliare l'emulazione. Credo anche di ravvisarvi un vantaggio particolare, e sarebbe di dilungare dai Tribunali quella folla di sollecitatori, che altrò non cercano che sorprendere. Tanti vani lavori non farebbero presentati con tanta fidanza, quando si sapesse, che debbono esser ricompensati onorificamente, sugli occhi dei Cittadini d'una Città, in cui sarebbero minutamente esaminati dai dilettanti. Le nostre specie di Ciarlatani di fabbriche rievarebbero, che l'illusione non può durare, nè essere univer-

Tom. III.

sale, e temerebbero tanto più il momento in cui cessasse, in quanto che perderebbero allora per sempre la considerazione, che si fossero usurpata. Per lo contrario il vero merito, le scoperte utili, si presenterebbero mai sempre con fidanza, e anche con maggiore facilità per la diminuzione del numero degli importuni. Gli Autori di queste scoperte riceveranno sicuramente con più piacere premj onorifici, e pubblici, che premj soltanto utili, e segreti. Se hanno bisogno, nulla impedisce, che vengano ajutati; ma pare, che ciò non dovrebbe mai oltrepassare il lor necessario, purchè possano essere in grado di far valere le loro scoperte a lor profitto personale.

Generalmente parlando, non bramo la soppressione delle gratificazioni, ma credo, che si potrebbero render più utili, lusingando l'amor proprio, e sollevare i popoli, col renderle più rare, e più leggere, senza scòrare i fabbricanti.

Nei villaggi questi allettamenti pecuniari producono effetti molto più sensibili, che nelle Città, benchè vi si dia no molto minori. Un'artefice si trova ben premiato per aver fabbricato un nuovo drappo, se riceve il prezzo per metter su due, o tre telai. E' al più un oggetto di 30. lire: Non vi vogliono £. luigi per stabilire un filatoio di cotone in un villaggio, ove si manterrà perpetuamente. Gli esempi di quanto asserisco sono sotto i miei occhi propri.

Finalmente egli è certo, che piccole somme date a proposito nelle Campagne vi producono infiniti beni. Sono germogli, il cui felice sviluppo cuopre di fiori, e di frutti terreni fino allora infruttuosi. Se le mie riflessioni son giuste, non vi vogliono grandi somme per animare i Manifattori. Quelle che si distribuiscono nelle Città potrebbero ridursi a minori somme, senza, che ne nascesse alcun reo effetto. Questi incoraggiamenti farebbero più utili, più noti, e tuttavia forse brigati da meno gente, che se fossero dati pubblicamente. Le somme, che si distribuiscono nelle Campagne, potrebbero moltiplicarsi,

O

sen-

senza formare oggetto rilevante di spesa, e produrrebbero beni considerabili, se fossero sempre applicate a proposito. *Giornale Economico* 1757. Dicembre p. 87. Vedi anche *Giornale di Commercio* 1760. Agosto pag. 109. e Maggio 1759. p. 133.

Mezzi di far valere le Manifatture, e della loro superiorità.

Ella si è massima generalmente ammessa, che ogni Nazione, per quanto può, dee far di meno dei prodotti dell'industria delle altre. Questo principio è giustissimo, purché vi s'aggiunga la clausula essenziale, *senza forzar le altre a far di meno delle sue proprie fabbriche*. In questo appunto consiste la grand'Arte. Una Nazione non ha che un mezzo per acquistare la superiorità sopra le altre per rapporto al consumo forestiero delle sue Manifatture. *L'arte di sedurre il consumatore in ogni genere, è di cattivare il suo gusto in grado più eminente*. Due mezzi conducono uno Stato alla perfezione generale delle sue Manifatture. La maggior varietà possibile nei lavori d'ogni genere, e molte Fattorie ne' paesi forestieri. Esse formano una catena d'unioni naturali, e procurano una cognizione più esatta dei gusti di diversi Consumatori. Gli stabilimenti di questa fatta sono sì utili al commercio d'una Nazione, che non saranno mai troppo incoraggiati, nè troppo moltiplicati. Bisogna applicarsi particolarmente a dare alle merci, che fabbrichiamo, quel finito, e quel bello, che seduce la vista.

Non è realmente un favorire le Manifatture il proibire l'uscita delle materie prime, qualora non sieno uniche nella loro specie, o che non sappiasi coltivarle altrove, come bisognerebbe che lo fossero, per renderne necessario il consumo. Le materie prime sono l'alimento delle Manifatture, come il grano è l'alimento dell'uomo.

Subito, che s'ammette, esser vantaggioso a uno Stato, l'avere delle Manifatture, fore' è che si ammetta altresì, che si debbano moltiplicare, e diffonderle in più luoghi che sia possibile,

per istabilire un'uguaglianza naturale, e indispensabile fra tutti i figlioli d'uno stesso Padre. Uno Stato guadagna perpetuamente a risvegliare l'emulazione de' suoi Artisti in ogni genere. Dilata quindi le sue vendite presso il Forestiero, e procura ai suoi sudditi un numero maggiore di mezzi per mantenersi comodamente.

Le Manifatture sono al più per uno Stato una rendita accidentale, e precaria. Non si ritengono in una Nazione, se non a forza d'industria, di vigilanza, e di cure. Una volta, che si ricco Tesoro passa nelle mani de' forestieri, tosto quei, che faceva sussistere, gli vanno dietro. *Giorn. di Commercio* Luglio, e Agosto 1760.

Quello, che darà la superiorità a una Manifattura sopra un'altra, farà singolarmente la bontà delle materie, che vi s'impiegheranno, unita alla prestezza del lavoro, e alla perfezione dell'opera. Quanto alla bontà de' materiali è affare d'ispezione. Per la prontezza del lavoro, e per la perfezione dell'opera, dipendono queste totalmente dalla moltitudine degli artefici uniti. Quando una Manifattura è numerosa, ogni operazione occupa un'uomo diverso. Tale artefice in tutta la sua vita non farà, che una sola cosa: tal'altro, altra: dal che segue, che ciascuna s'eseguisce bene, e prontamente, e che il lavoro meglio eseguito, è il meno caro. In oltre il gusto; e la maniera di necessità si perfezionano in un gran numero d'artefici, perchè è difficile, che non se diano alcuni capaci di riflettere di combinare, e di trovar finalmente il solo mezzo, che possa, rendergli superiori ai loro simili: il mezzo, o di risparmiare la materia, o d'allungare il tempo, o di soppiastare l'industria, o con una nuova macchina, o con una manovra più comoda. Se le Manifatture forestiere non superano le nostre manifatture di Lione, non è che non sappiasi, come quivi si lavora: per tutto si hanno gli stessi telai, le stesse sete, e a un di presso le stesse pratiche; ma solo in Lione vi sono 3000. lavoranti uniti, e tut-

ti s'occupano ad impiegare la stessa materia. *Enciclop. Tomo 1. Articolo Arti. col. 717.*

Degli Ispettori delle Manifatture.

Se lo stabilimento degl' Ispettori è cosa buona, è anche un bene più proficuo l'averne formato una scuola, e l'avergli obbligati sul telajo, o per dir meglio è l'avergli dato il solo genere d'utilità, che se ne potesse ritrarre. Sarebbe certamente desiderabile, che avessero potuto viaggiare in tutti i paesi, ove si consumano le manifatture, che sono destinati a condurre, poichè il gusto del consumatore è quello, che dee regolare la fabbrica nel paese del consumo dee prendersi contezza dei drappi forestieri, che si potrebbero imitare, del vantaggio, o svantaggio, che gli uni, e gli altri hanno nella lor vicendevole concorrenza delle cagioni, che vi contribuiscono: Il modo, con cui vi si fa l'operazione del commercio, influisce ancora in guisa essenziale sulle misure, che lianno a prendere i Manufattori: finalmente quanto più gl' Ispettori s'accosteranno alla funzione di consultanti con i Manufattori, o Professori dell'Arte, tanto più utili saranno. *Ricerche, e Consultazioni sopra le Finanze di Francia Tomo 1 pag. 401.*

Dei dritti d'ingresso sopra le Manifatture forestiere.

Convien certamente in ogni Stato imporre delle gabelle d'ingresso: ma è forse generalmente parlando, possibile il fissarle a una tassa ragionevole. Una Manifattura anche sul suo nascere, pare che non abbia da temer cosa alcuna dalla concorrenza delle fabbriche forestiere, allorchè i dritti d'ingresso sono d'un 15. per 100. imperciocchè le spese del trasporto, di commissione, ed altre di tal natura, v'aggiungeranno un altro 4. o 5. per 100. Ora, se un 18. o 20. per 100. oltre il guadagno dell'artefice forestiero, non bastano per contentare, e sostenere un fabbricante del

paese, convien concluderne, o che il fabbricante ha bisogno d'un guadagno troppo rilevante, o che la sua impresa è mal condotta, o finalmente, che su i luoghi stessi vi sono degli ostacoli, che convien dilungare, prima di potere sperare di riuscire. *Giorn. del Commercio - Luglio 1760. pag. 130. Vedi anche Teoria e Pratica del Commercio di Uffariz, Cap. V.*

Della Preferenza dovuta all'Agricoltura sopra le Fabbriche.

Nel Regno di Luigi, XIV. cioè nell'infanzia di tutti i progetti d'ingrandimento, gl'Inglese ricevendo le Manifatture di Francia, aprirono essi stessi una porta alla rovina della coltivazione dei terreni in Francia. Tutto si ridusse a stabilimento di Fabbriche: premj accordati alla cieca, gratificazioni date a quasi tutti coloro, che davanti alle Arti scagliarono il dardo funesto all'Agricoltura. La maggior parte dei Contadini si trasformò in artigiani. Il Regno fu inondato di Decreti riguardanti le Manifatture. (Questi formano più volumi.) Furono fatte più leggi intorno alle Fabbriche, di quelle ne fossero state formate nello stabilimento della Monarchia per la Polizia universale, ec. Tutti i nostri Ministri presenti parlano di Manifatture, ed oggi giorno questo è il linguaggio alla moda.

Gl'Intendenti son contentissimi, quando nelle loro Riduzioni hanno somministrato nuovi mezzi per accrescere il numero dei-Fabbricanti; e di buon grado trasformerebbero in Artigiani tutti i Contadini del Regno. Non intendono la parola *Agricoltura*, nè conoscono che quella di *Fabbrica*.

Ogni Scrittura, che non parla d'accrescer le Arti, è per essi un componimento mal combinato o almeno inutile. Abbiamo oltre 300. mila telar in lavori grandi, che piccioli. Più milioni di sudditi sono impiegati nel far vedere le nostre arti, dove le nostre compagnie non hanno bastanti lavoratori. Tutte le nostre Città traboccano delle

nostre Manifatture. In brev' ora non avremo più pane, ed altro non avremo che abiti.

Si ha un bel vantare il sistema delle arti, quando non sarà fondato sopra una florida agricoltura: sarà sempre esso stesso la cagione della rovina degli Stati.

Il Manufattore altro non fa, che suddividere le materie: il contadino ne crea sempre di nuove.

Le Arti, e le Manifatture, a qualunque grado s' inoltrino di perfezione, e per quanti vantaggi possano procurare agli Stati, sono soggette a vicende. Guerre, invasioni inaspettate, glie le tolgono, come il suo oro, e il suo argento, e spesso senza riparo. La variazione continua dei gusti, e delle mode, possono cagionar nelle fabbriche infinite alterazioni: Si sa, che i gusti d' un Secolo, non sono quasi mai quelli d' un altro.

In oltre ogni Nazione non ha che a dare un' occhiata ai proprj interessi, cioè, formarli il medesimo sistema d' industria per distruggere la potenza di uno Stato, che è fondato sopra le sole arti; e sventuratamente per la Francia, questo fatto è più vicino a succedere di quello altri si pensi.

Le ricchezze dell' Agricoltura sono fisse e permanenti. Le ricchezze dei terreni appartengono a cadauno Stato in particolare: ma gli effetti mobili appartengono a tutto il Mondo.

Adunque l' Agricoltura merita la preferenza sopra tutte le altre parti dell' amministrazione. Una sola riflessione può alla bella prima deciderlo.

Non hanno le Nazioni se non due mezzi di provvedersi la loro sussistenza: uno sono i prodotti naturali, e l' altro è il loro argento, con cui possono comprare ciò, che loro abbisogna dagli altri Stati. Tutti i rami particolari di sussistenza, si riferiscono a questi due rami generali. Supponghiamo per un' istante, che la Francia volesse sussistere col suo prodotto d' effetti mobili, o per dir meglio, che divenisse pensionaria d'

uno Stato, come lo è dell' Inghilterra attualmente il Portogallo.

Valutando il capitale delle sue ricchezze in oro, e in argento a mille milioni, questa somma produrrebbe allo Stato un' entrata generale di 50. milioni, che compartita in 17. milioni di sudditi, formerebbe un modo di sussistenza particolare, di 59. soldi, ed alcuni danari per ogni Cittadino.

Tuttavia la numerazione delle cose, che entrano nella composizione dei bisogni di ciascun membro dello Stato, è uno per l' altro di circa 190. lire.

La Francia adunque in questa ipotesi dee ritirare dalla sua agricoltura per compire la sua sussistenza generale, un valore in prodotti di due mila e 720. milioni l' anno, mentre che le sue Finanze, spogliate dei rapporti, che hanno coll' industria, e colle arti, non gliene possono produrre se non una di 50. milioni in rendite straniere. Si potrebbe dividere in 50. parti l' amministrazione generale. Una per la guerra, due per la polizia generale, tre per il governo interiore, quattro per le Arti, cinque per il Commercio, sei per le Finanze, e 29. per l' Agricoltura. *Interessi della Francia mal intesi* Tomo I. pag. 23.

Molti si fanno a credere veggendo crescere, e prosperar le Manifatture, che influiscano nella spopolazione delle campagne: ma non riflettono, che se lo stato del contadino fosse ugualmente felice, che quello degli Artigiani, conserverebbe perpetuamente la preferenza, perchè è più agevole il procurarsi una sussistenza col lavoro della terra; che senza l' abbondanza introdotta dalle manifatture, le terre si risentirebbero anche meno dei benefizj del commercio forestiero. Noi ne abbiamo una prova di fatto: le nostre Provincie meglio coltivate, sono le più abbondanti in manifatture, come la Normandia, la Piccardia, la Fiandra, la Linguadoca. Finalmente scemando le risorse del popolo, o sopprimendo, se vogliasi, una parte delle Manifatture, altro non farebbe che scemare il numero degli uom-

mini utili, senza popolare le campagne. * *Osservazioni sopra le Finanze di Francia Tomo I. in 4. 1758. pag. 296.*

Può sussistere uno Stato senza commercio, ma non può esser florido, senza manifatture. Esse col procurare a tutti i sudditi dello Stato satietà, e sussistenza, ne accrescono considerabilmente le forze. E' questo il miglior mezzo di dilatare la popolazione, e d'innalzare l'agricoltura.

La fertilità dei terreni, la copia dei loro prodotti sono un frale vantaggio per uno Stato senza l'aiuto delle Manifatture. Tale è la situazione del Regno d'Ungheria. La Sassonia ove sono in gran numero le Manifatture, abbondata d'ogni cosa, e son floride tutte le sue Città. Gli abitanti d'un paese senza manifatture sono naturalmente oziosi, e privi di genio. Vi si trasfanda l'Agricoltura, l'alimentare, e l'ingrassare i bestiami: le Città penuriano delle sussistenze, e gli abitanti della Metropoli vivono nell'indolenza, e nell'ozio. *Estrato dalle Osserv. intorno alle Manifatture, e Fabbriche del S. de Giussli in Tedesco, 8. 1758. Giorn. di Commercio Maggio, p. 133.*

Manifatture di Francia.

Non può scusarsi la poca inclinazione, che aveva il Sig. di Sully a favorire le Manifatture. Il suo Signore vedeva più in là di lui, e conosceva, che l'economia non consisteva sempre nel risparmiare l'impiego del danaro: laonde ei cominciò fino dal 1601. a far venire artefici forestieri; ed a misura, che permettevano il ristabilimento delle Finanze, diè grandi somme alle Manifatture degli arazzi alla Fiamminga, e di tele all'Olandese. Il Sig. di Sully non vedeva con minor dispiacere le piantate dei mori (A. 1601.) riasunto ai di nostri con tanta riuscita nelle Provincie settentrionali della Francia, e la quale, se non fosse stato interrotto col

tratto del tempo, ci avrebbe conservato più centinaia di milioni.

L'anno 1625. per favorire le Manifatture Nazionali, fu ordinato, che nelle Frontiere del Regno, ove si fabbricano drappi simili a quei dei forestieri, che i Mercanti prendessero una fede, che fossero fabbricati nella detta Città, senza che si potesse dai medesimi esigere la menoma cosa.

L'anno 1665. gli Artefici furono chiamati da ogni banda con premi: fondavano nelle nostre Provincie Case di lavoro più utili degli Spedali. I *Von Robais* portarono in quest'anno ad Abbeville la Manifattura dei panni d'Olanda. Le Manifatture di panni, di rasce, de' conciapelle, ec. furono accresciute e perfezionate: i punti di Venezia, e di Genova portati in Francia: la manifattura degli specchj: i telaj da calze involati all'Inghilterra fin dal 1656. da due Negozianti di Nimes unitisi con tal mira, si moltiplicarono. Le fonderie, e le batterie del rame, e del bronzo battuto, la fabbrica delle satte, quelle dei cordami, delle tele da vele, risparmiarono ben presto grandi somme alla Francia.

L'anno 1669. le manifatture, che fanno la base del commercio, dopo l'Agricoltura ebbero potenti ajuti.

Anno 1687. Da alcuni anni le gratificazioni erano quasi troncate sul commercio, e sulle Manifatture: ma non si lasciò d'invigilare alla loro conservazione: l'ostacolo maggiore, che incontrassero ai loro avanzamenti le Manifatture di lana, era la concorrenza dei panni forestieri. Ce gli vendevano a più buon prezzo che i nostri stessi, perchè il numero dei loro artefici era più copioso, perchè non pagavano gabelle nell'uscire del loro paese, e perchè erano anche talora animate dal premio. Si prese la risoluzione d'alzar la gabella d'ingresso in Francia, e per ischivare le frodi, i Porti di Calè, di S. Valerio, e di Bordeaux furono i soli,

ove

* *Molti abbandonano l'agricoltura, per darsi a professioni di tutt' altro genere: ma non si vede, che almeno lasci queste per farsi contadino.*



ove fu permesso il ricevergli.

Un più lungo possesso ci poneva in istato di vender fuori alcuni drappi di seta: ma il Ministro s'avvide facilmente, che i dritti interni erano troppo gagliardi: le manifatture di questo genere del Delfinato, di Provenza, e di Linguadoca, andando in Italia furono provvisoriamente esentate dalla Dogana di Lione: quelle per la Spagna lo furono della sola metà. Certo, che il danaro di Spagna non era così buono da guadagnare, come quello d'Italia. Per compenso furono francate nell'uscire da Bajona, e da Bourdeaux.

Indarno avrebbe il Governo fatto sforzi anche maggiori, se gli Appaltatori delle Dogane si fossero mantenuti su gli stessi principj. La gabella d'ingresso su i crespini di Bologna era stata regolata a 30. per 100. del valore, per animare la fabbrica di Reims: ma siccome questi uscivano, senza pagar gabelle, i ministri crederettero, che fosse più utile all'Appalto il ricever quei di Bologna pagando un 15. per 100. di gabella. Tal mala amministrazione scoperta, non illuminò per le altre, che si commettevano in quel tempo. *Ricerche, e Considerazioni intorno alle Finanze di Francia, Tomo I. e II. 1758.*

Vi è in Francia numero infinito di Manifatture, o inventate, o imitate da' Forestieri. Sarebbe difficile il noverarle tutte. Ecdovi le principali.

Manifatture stabilite in Parigi, e nelle altre Città, e Borghi di Francia.

Le Manifatture di drappi, e broccati d'oro, e d'argento, quelle di velluti, e di selpe, di panni, peluzzi, rasi, dommaschi, tabl, tassettà, broccatelli, crespini, ec. Di panni, di rasce, di ratine, di cambellotti, di calamanf, di stamine, di crespini, di bajette, di fenelle, di rovesci, di buratti, di droghetti, ec. e d'altri simili drappi di tuta lana, o di lana, e filo, pelo, cotone, od altra simile materia, ec. ec.

Vi sono anche manifatture di biancheria in opera, di tele d'ogni sorta, di fustagni, di canovacci, ec.

Di punti di filo coll' ago, di merli di seta, e di filo, a mazzette sul cucino.

D'arazzi d'alto, e di basso liccio, di Bergami, di tosfature di lana, ec.

Di coperte di lana da letto.

Di cappelli di Castoro, di mezzo castoro, di codebec, ec.

Di calze, di corpetti, ed altri lavori da berrettajo, di seta, di lana, di filo, di cotone, e di pelo, non meno alla guccia, che a telajo.

Si fanno anche fabbriche per ispecchi, cristalli da carrozza, per cristalli, porcellane, majoliche, e pipe da fumare.

Per cuoj d'Ungheria, vitelli all'Inglese, marrocchini, bufali, camozze, ec.

Per ogni sorta d'armi offensive, e difensive.

Per candele di sego in forma, per torce di cera, per colla forte per latta bianca, e nera in foglie, per saponi neri, e bianchi, sì duri, che liquidi; per tabacco in corda, e in polvere; per carta, ec.

Questo Regno per la maggior parte di questi stabilimenti, che l'hanno renduto uno dei più floridi d'Europa, ha l'obbligo a M. Colbert soprintendente Generale delle R. Fabbriche, Arti, e Manifatture di Francia.

Furono fatti molti bei Regolamenti intorno alle Manifatture, de' quali i principali sono quei del mese di Marzo, d'Aprile, e di Luglio del 1667. per i drappi d'oro, d'argento, e di seta, ed altri drappi mescolati, che si fabbricano in Parigi, in Tours, e in Lione.

Quello del mese d'Agosto del 1669. per i panni, rasce, ed altri drappi di lana, e di filo, che fanno in tutto il Regno.

Quello de' 10. Agosto 1700. per la fabbrica dei Cappelli.

Quei de' 30. Marzo, e 17. Maggio 1701. per le calze, e simili lavori, che si fanno al telajo.

Quello dei 4. Gennaio 1701. per i fustagni, e bambagino, che si fabbricano in Troyes, e ne' contorni.

Quel-

Quello dei 20. Gennajo 1680. per le tele, che si fabbricano nella Provincia del Bojolese.

Quello dei 7. Aprile 1693. per le tele, salviette, canovacci, ec. che si fabbricano nelle Generalità di Caen, e d'Alençon.

Finalmente quello dei 24. Dicembre 1701. per le tele, che si fanno in tutta la Generalità di Rouen.

Il *Savary* nel suo *Negoziante perfetto* ha fatto due eccellenti capitoli sopra le Manifatture: sono il 6. e il 7. del Libro I. della seconda Parte di quest'Opera.

Stato delle Manifatture d'Olanda.

Abbiamo poco da dire intorno all'antico Stato florido delle Fabbriche d'Olanda. E' noto, che trovansi in varie città, come in Harlem, Leida, Amsterdam, ec. numero assai grande di Famiglie, che in quei tempi felici s'applicarono alle fabbriche con tanta riuscita, e vi acquistaron ricchezze così grandi, che i loro posteri furono, e sono ancora nella maggiore abbondanza.

Non è egli agevole il giudicare, che fra questo gran numero d'Artefici, i più abili, i più intelligenti non potevano fare a meno d'arricchirsi, mentre altri almeno vivevano comodamente secondo la loro condizione? Che altri si prenda la briga di leggere l'istoria della Città di Leida d'un Padre dei suoi Cittadini *Orles*. Vi si vedrà, come l'Autore, parlando di varie fiere di questa Città, dice, che l'anno 1612. furono portate, e marcate alla sola fiera dei panni lani 47000. pezze di rascetta, non comprese 8. in 9000. pezze della stessa specie, che pagavano il solo dritto di fiera, senza che vi fosse bisogno di portarvele. Ora tutto trovansi nella medesima proporzione nella Repubblica. Che vi si rifletta seriamente, nè si potrà far di meno di confessare, che allora noi facevamo uno spaccio rilevante di panni: i medesimi non solo si fabbricavano nelle nostre Città d'Olanda, ma eziandio nelle altre nostre Provincie.

Dopo sì fastida e verace esposizione passo con errore allo stato infelice, a cui sono presentemente ridotte le nostre Fabbriche, ed alle funeste conseguenze, che se ne debbon temere, per quanto poco s'indugi ad adoprare i mezzi atti a ristabilirle.

Si concepirà a qual segno sieno decadute le nostre Fabbriche, da un tratto solo. Ho detto, come in Leida nel 1612. si erano fabbricate 56900. pezze di rascetta. Presentemente non vi se ne fabbrica più di 8. in 900. l'anno.

La diminuzione delle nostre fabbriche di panni tanto più fa stordite, quanto più rapidamente è accaduta. Queste fabbriche son quasi un' nulla a fronte di quello, che erano nel passato secolo. Scemano anche sensibilmente da un anno all'altro. Sono appena 40. anni, che si movevano in Leida più fabbricatori di panni di quello presentemente si fabbrichino pezze di panno. Ma prendiamo un'epoca meno lontana. Negli anni 1735. e 1736. vi erano in Leida 80. Manufattori, che lavoranti di drappi. Presentemente non ve ne sono più di 35. o 36. Pare almeno, che il picciol numero che resta, di questi Manufattori, dovrebbe muovere altri ad apprendere una tal fabbrica, e a farla imparare ai loro figliuoli, come uno dei migliori mezzi per sussistere. Per lo contrario a mala pena si trovano alcuni di questi fabbricanti, che allevino i propri figliuoli nella professione loro e attualmente soli 1. o 2. hanno un'allievo.

I Manufattori di varie altre stoffe occupavano nelle lor fabbriche non è molto 80. o 90. lavoranti, e presentemente non ve ne ha un quarto.

Ora è agevole il prevedere, quali sieno per essere le conseguenze di tal decadenza. Gli artefici, che si occupavano in queste fabbriche cercheranno altri mezzi di sussistere per mantenersi nel paese, ovvero, lo che sarebbe anche più funesto, siccome la mutazione del mestiero di rado presso di noi riesce e questi Artefici verranno pur troppo ricercati dai forestieri, passeranno nei paesi ove

* Questo è assai diverso da ciò, che qui in seguito ne dice il *Savary*.

si ove sono desiderati , ed ove sono sicuri d'esser bene accolti , o in Prussia , o in Ispagna , o altrove . Abbiamo veduto gli anni ultimamente scorsi passare in Ispagna numero grande d'Artifici di Leida , che l'amor della Patria avrebbe quivi trattenuti , se vi si fossero potuti mantenere con onore .

Se si supponga , che il mezzo migliore d'impedire queste diserzioni fosse il pubblicare un divieto agli Artigiani d'uscire del paese , risponderò col Trattato poco noto d'un gran Ministro , intitolato *Considerazioni intorno allo Stato delle Manifatture , e Fabbriche* , che questo divieto sarebbe di pari ingiusto , che impossibile a farsi eseguire , se non si somministrano all'Artigiano i mezzi di sussistere .

Non vi sono nei nostri Stati infinite strade diverse , corte , e comode , per cui un artigiano può uscirne , e condur seco la propria Famiglia , e gl'istrumenti del suo mestiero ? In oltre , quando fosse possibile l'impedirne il trasporto , non potrà un'Artefice godere del comun dritto d'andarsene colle mani vuote ? Non farà egli dopo padrone di stabilirsi presso gl'Inglese nostri vicini , e di piantare la sua famiglia in Londra , in Norwich , in Colchester , in Excester , o altrove , e di lavorarvi drappi Inglese , de' quali noi prendiamo gran quantità ? Non avreb'egli eziandio le più favorevoli strade per ispacciargli per mezzo de' suoi parenti da esso qui lasciati , che venderebbero le sue merci non in grosso ai Mercanti , ma a migliori compratori ? Imperciocchè per quanto geloso possa dipingersi l'Inglese , non impedirà mai , che i forestieri fabbrichino in Inghilterra i panni colle lane del paese . La qualità di forestiero non farà vellevole a cagionargli la menoma inquietudine . E' noto , quanto facilmente s'ottengano Lettere di Naturalizzazione per se , e per la sua posterità . Finalmente non vi son forse altre Città negli Stati vicini , in cui i nostri Manifattori potrebbero stabilirsi con vantaggio ? Un fabbricante di drappi di seta , non può egli , lasciando l'Olanda , andare a la-

vorare a Lione ? Quegli , che fabbrica del cambellotto , ad Hanau , a Berlino , o ad Amburgo . Il drappiere ad Aix-la-chapelle , in Danimarca , o in Svezia ? il fabbricatore di stame , a Liegi ? Quello che fa della bajetta raggiata , a Ronsdorf ? ec .

E poichè la forza , e la felicità d'uno Stato consistono nella moltitudine dei popoli , qual perdita non sarà tutta la Repubblica colla diserzione d'un numero grande di famiglie di fabbricanti , e d'artefici , che sono sparse nelle Provincie ? Omai nella maggior parte delle nostre Città mancano artefici capaci , o per filare , o per apparecchiare , o per tessere le materie proprie alle fabbriche , perchè i più bravi artigiani sono passati ai forestieri , o ridotti alla mendicizia , sono stati costretti ad abbandonare i loro lavori . Tal carestia pone il picciol numero di fabbricanti , che ci restano , nell'impossibilità di somministrare partite per le commissioni forestiere . Così appunto perderemo senza riparo , e il commercio interno insieme e l'esterno d'ogni sorta di drappi .

Queste rilevanti conseguenze dovrebbero fare aprire gli occhi alle persone di spirito . Il famoso Autore da me citato ne deduce molte altre , che io mi asterrò di ripetere , e che concorrono a stabilire la grandezza del male , e la necessità del rimedio . Per entrare nelle sue mire , e seguire il piano , ch'io mi sono proposto , passo alle cagioni di questa decadenza enorme , senza però ripetere alcuna di quelle riportate già dall'Autore medesimo .

Il Lusso dannoso è per avventura in tutti gli Stati la rovina delle Repubbliche . Sanno i Letterati , che le Repubbliche di Grecia , e di Roma si sono avanzate verso la loro ruina , a misura , che vi hanno posto piede la mollezza , e la magnificenza , e l'hanno vinta sopra la semplicità , che rendeva formidabili questi Stati . Leggete la Prefazione , e il libro dell'Abate di Vertot sopra le vicende della Repubblica Romana , e vi troverete onde confermare l'esposto mio sentimento .

Avrò

Avrò io cuore di dirlo? e poss'io prevederlo senza orrore? La nostra Repubblica infettata dallo stesso fermento di corruzione corre a passi di gigante verso la sua rovina. Le ricchezze procurateci dal commercio marittimo hanno annichilato quella specie d'uguaglianza, che fa l'anima d'un stato Repubblicano. I privati più opulenti hanno voluto far pompa di loro fortuna; hanno misurato la loro felicità sul numero de' loro invidiosi, e l'esempio loro funesto è stato seguito. Il Cittadino, il Mercante, l'Artefice stesso, abbandonando la semplicità, che conservavano nel vestire, hanno fatto i loro sforzi per imitar quelli, che loro sovrastavano. Veggiamo perfino i servitori innalzarsi sopra lo stato loro e voler esser confusi col facoltoso, e seguire le stagioni, e le mode. Il lusso quasi universale ha in apparenza ristabilito l'uguaglianza, che aveva dileguata il commercio; ma siccome la maggior parte non poteva supplire a spesa sì prodigiosa, per supplirvi si è pensato d'adoptare ogni sorta di drappi forestieri, più leggeri, e meno cari dei nostri; in parte adunque ha fatto dar più le nostre fabbriche questa folle vanità.

Quindi i Mercanti in grosso sono stati indotti a cavare una quantità prodigiosa di drappi forestieri, e se ne son provveduti in sì gran copia, che la scelta, l'abbondanza, e il buon mercato con un doppio effetto hanno impegnato chiunque a continuarne l'uso. Adunque abbiamo introdotto in casa nostra il Cavallo di Troja. Certamente, simili ai creduli abitatori di quella sventurata Città abbiamo senza precauzioni aperte le nostre mura a regali stranieri, che ne cagioneranno infallibilmente la loro rovina. Quanto danaro, anno per anno non han cavato da questo paese i Francesi per le lor sete, e per i lor panni? Il famoso Ministro di Stato *de Wit* lo dimostrò al tempo suo: si è punto baciato ai suoi Consigli? Quanti milioni non riceve oggi la Francia dai nostri Stati? Quante somme gl'Inglese colle loro Manifatture non hanno ritratto da noi?

Tom. III.

Arent-Tollenar nostro compatriotto alla pagina 9. d'un suo Trattatello, che è per uscire, afferma che nel tempo della guerra del 1667. l'Inghilterra ritraeva intorno a 20. milioni dalla Repubblica. E' vero, che questo calcolo potrebbe sembrar sospetto, perchè fatto da un Olandese, se non fosse confermato dagli Autori Inglese. In fatti consultando il *Trattato di commercio della Gran Bretagna del King*, vi si vedrà nella prima Parte del suo Trattato; pag. 7. "rispetto alle merci, che trasportiamo

in Olanda, la quantità è prodigiosa, sì in panni lani fabbricati nelle nostre Manifatture, che in prodotti del nostro paese, e delle nostre Colonie, e in merci dell'Indie, di Turchia, e d'altronde. Ne caviamo poi alcune spezierie, biancheria, carta, vino del Reno, armi, gatancia, osso di balena, ed alcuni lavori di seteria."

Il Sig. *Davenant* Ispettor generale, dell'introduzione, e del trasporto, dice nella seconda *rappresentazione dei suoi conti ai Commissari*, foglio 19. rispetto al commercio dell'Inghilterra coll'Olanda: "Che avendo attentamente, e per 7. anni consecutivi esaminato questo commercio, aveva rilevato, che le merci uscite d'Inghilterra, e trasportate in Olanda, ascendevano annualmente a 1937934. lire sterline, che importavano a un di presso 22. milioni di fiorini Olandesi: che le merci introdotte d'Olanda ascendevano a 349832. lire sterline, che importano poco più di 6. milioni di fiorini Olandesi." Per conseguenza per sua confessione propria cavava l'Inghilterra dall'Olanda un'anno per l'altro 1388103. lire sterline, cioè, più di 15. milioni dei nostri fiorini. Lo stesso Autore prova alla pag. 117. "Che i mercati delle Provincie Unite di tutti i mercanti forestieri sono i più forti, e a un tempo stesso i più vantaggiosi per l'Inghilterra." Ei ripete e conferma; pag. 9. e 28. della seconda Parte del suo Trattato il presente calcolo, lo che fa vedere, che era persuaso d'una tal verità. Ora egli è certo, che al present-

P

fen-

senza il profitto dell'Inghilterra sopra di noi è eziandio accresciuto. L'Aurore da noi citato nel numero delle merci, che gl'Inglese cavavano dall'Olanda, comprendeva le tele, il cui commercio è considerabilmente scemato da qualche tempo per l'accrescimento delle fabbriche Irlandesi. Non si sospetterà d'esagerazione in questo calcolo fatto da un Inglese, che non aveva alcuno interesse d'aggrandirne gli oggetti. Ma se si riflette, che nell'esportazione delle merci si può occultare un sesto del capitale di tutto quello, che è trasportato, se si valutino anche i frodi, che si fanno tanto qui, quanto in Inghilterra, si rileverà facilmente, che la somma di tutti questi prodotti eccederà di lunga mano quella di 20. milioni, a cui il Tollenar nostro Patriotto aveva fissato l'esportazione delle merci d'Inghilterra, e la loro introduzione in Olanda.

Ma standoci anche al calcolo del Sig. Devenant, l'Inghilterra fa sull'Olanda un annuo profitto di 15. milioni. Tronchiamone un terzo, tanto per i prodotti dell'Inghilterra, che per quelli delle loro Colonie, come il piombo d'Inghilterra, il carbon fossile, lo zucchero, il tabacco, ec. in una parola per tutto quello, che non esce delle Manufatture Inglese. Fatta tal deduzione, resteranno 10. milioni che escono annualmente dalle Provincie Unite in danaro contante, in pura perdita, e che mai non vi rientrano. Di modo che dopo la Pace d'Utrecht avremo perduto con profitto dell'Inghilterra sola più di 400. milioni.

Se secondo il sentimento del Tollenar, si fa ascendere questo calcolo all'anno 1665. si rileverà, che a 10. milioni per anno avremo perduto 880. milioni. Ma questo danaro non è passato, che in Inghilterra. E che sarà se vi si aggiunga tutto quello, che altre Nazioni cavano annualmente dal nostro paese in cambio di prodotti di loro manufatture? Non intraprenderemo di farne l'estimo, ma se ne può giudicare da ciò, che abbiamo detto rispetto al commercio d'Inghilterra.

Da tali osservazioni ogni uomo intelligente converrà, che la nostra Repubblica corre a gran passi verso la sua rovina, e che così d'anno in anno, si impoverirà sempre più. Poichè è di tutto uno Stato, come d'una Famiglia privata: la differenza non consiste, che nel numero dei membri. Ora ogni famiglia, che fa annualmente delle spese più forti dell'entrate, dee necessariamente rovinare, e cadere.

Io credo d'aver provato a bastanza le cagioni della decadenza delle nostre Manufatture. Tuttavia quei, che vorranno internarsi in questa materia, possono anche leggere l'elegante e conciso discorso del Filosofo di Berlino sul vantaggio, e il pregiudizio del commercio attivo, e passivo. Lib. 1. Parte 2. pag. 53. Nuova Edizione; e il Guardiano di Steele. Parte 2. pag. 495. e 498. Giorn. Econ. 1754. Dicembre pag. 127.

MANUFATTURE STABILITE IN AMSTERDAM. Prima della rinvocazione dell'Editto di Nantes, ed il passaggio dei Rifugiati Francesi in Olanda, le Manufatture d'Amsterdam erano poca cosa (vedi però qui sopra il contrario) le medesime vi sono presentemente in sufficiente numero, e molto considerabili: ma sempre molto inferiori a quelle di Francia per la qualità delle merci, che vi si fabbricano.

Le principali di queste Manufatture sono drappi d'oro, e d'argento, damaschi, broccati, parterre, taffetà, morati, rasi di seta, ermellini, ed ogni sorta d'altri drappi di seta alla Francese, e all'Italiana.

Velluti, felpa, panni, veli, uniti, e a fiori.

Calze, e berrette di seta, e di filo e seta, sì al telaio, che a guancia.

Panni, rascette, calamani, stamine, e quasi tutte le sorte di panni lani, di pelo di capra, e di cammello.

Nastri d'oro, e d'argento, di filo, di bambagia, e di fioretti.

Astizzi d'alto, e di basso liscio, ed altri di tosta di lana.

Cuoj dorati, ed ogni altro cuojo conciato, liscio, ec.

Vi sono altresì molte Tintorie, le cui tinte sono stimatè, massime le nere, e le scarlattine.

Finalmente molte Stamperie per Libri; e molte botteghe nelle quali si stampano le tele di cotone, che per i disegni, e per la vivacità dei colori, non la cedono a quelli dell' Indie Orientali.

MAPU *Ceiba*, *Formaggiaro*. E' un albero, che vien sì molto prestamente, e che diviene uno dei più grossi, e dei più altridell' Isole Americane. Girra dal tronco i suoi rami quasi orizzontalmente, e gli stende assai lontano: ha quello di particolare, che il mezzo del suo tronco è molto più gonfiato del piede, e della vetta, lo che forma una specie di pancia. Dicesi *Formaggiaro*, perchè il suo legno si taglia facilissimamente, e quasi come il formaggio d' Olanda. Dicesi poi *Mapu* per significare, che la sua sostanza è tenera, leggiera, molle, inutile al torno, non essendo nemmeno buono per abbrugiare.

Ve ne sono di due sorte, uno colla corteccia liscia, unita, e bianchiccia: l'altro l'ha tutta sparsa di spine coniche, che essendo pestate danno un sugo, che è buono per le infiammazioni degli occhi. Della radice schiata si fa una tisana ottima per chi ha il vajo.

Le sue foglie sono profondamente tagliate in più parti, a fiocchi di lana a foggia del Maniocco. Il suo fiore è assai vezzoso, ma d'odore disgustoso. Il pistillo ingrossando diviene un frutto bislungo, ed approssimantesi alla figura conica, composto di 3. lobi: il suo guscio da principio è sommamente verde, e liscissimo: poi maturando, divien grigio: tutto l'interno è pieno d' una lana, o cotone fino, lucido, ricciuto, e d' un bigio bianco: vi sono molti semi intralciati, grossi quasi come i piselli. La superficie è nericeia e grinzo- sa, perchè la semenza che racchiudono è sottile, ed incapace di rinchiudere tutto il di dentro. Questo cotone passa per una specie d'ovatta. In Francia questa merce è contrabbando. *Descrizione delle Pianta dell' America del P. Le Breton. Mem. di Trevoux Anno 1732. pag. 1820.*

MARCHESITA. Minerale metallico, che è come il germe, e la materia prima dei metalli. Secondo una tal definizione vi dovrebbero essere tante marchesite, quanti sono i metalli, ed è probabile, che così accada. Tuttavia i Drogghieri ne vendono di tre sole specie, cioè, quella d'oro, quella d'argento, e quella di rame. Certuni però credono, che la calamita sia la marchesita del ferro, lo stagno del cristallo nativo quella dello stagno, e lo zinc minerale quella del piombo: ma lasciando, che i Fisici o i Chimici penetrino queste tenebre, parleremo qui soltanto delle 3. marchesite, che sono note, e per cui non vi ha disputa, e delle quali si fa traffico.

La *marchesita d'oro* è per lo più in pallottoline tonde, molto pesanti, e difficili a romperli: quella d'argento è a un di presso della stessa figura, ma meno colorita: quella del *rame* è talora tonda, o piatta, ma il più delle volte bernoccoluta; della grossezza d'una palla da giuoco di mestola: la tonda dicesi *marchesita a rognone*: la lunga, *marchesita a bodino*: sì, l'una, che l'altra fatte in pezzi, sono d' un giallo dorato, e tutte in aghi formanti una specie di sole.

Bisogna conservare la *marchesita di rame* in involgi asciutti: poichè qualunque sia sommamente solida, e durissima, l'umido la penetra facilmente, la cangia in vetriolo, e la dilegua.

Oltre queste 3. marchesite, ne vendono i Drogghieri anche delle quadrate, delle piatte, delle bigie, delle nere, delle gialle, ec. ma il *Pomer*, al quale par che altri debba fidarsi intorno a siffatte cose, confessa di buona fede nella sua *Storia generale delle droghe*, che quei, che le vendono, e quei che le comprano, non vi conoscono più le une, che le altre, e che i Chimici s'affannano indarno intorno a tali minerali.

Il *Woodward* nella sua *Distribuzione metodica dei fossili* colloca le *marchesite* nella 3. Classe dei Minerali, N. 5. Quei, che hanno scritto intorno ai Minerali, dice egli, hanno sempre indifferente-
P 2 te

te denominato *Piriti*, e *Marchesite* la stessa specie di corpi. Tuttavia ama egli meglio assegnare il nome di piriti a quello palle, che si trovano negli strati, ma che ne sono separate, e non ne formano parte. Le marchesite per lo contrario sono parti della materia che forma gli strati, o che sono incaltrate nelle loro spaccature perpendicolari. In oltre le Marchesite contengono spesso dell'arsenico, dove di radissimo, o non mai ve ne ha nelle piriti, Vi è dello zolfo in tutte le marchesite, e nella maggior parte dell'autimonio, e del bismuth. I metalli, che principalmente se ne cavano sono, il rame, il ferro, e lo stagno. Quando questi metalli vi sono in copia, questi corpi perdono il nome di marchesite, e diconsi miniere.

Marchesite, o Piriti Cristallizzate.

Ve ne sono di diverse figure, e in cristalli di varie forme: sono d'ungiallo brillante: colpite coll'acciarino mandan fuori molte scintille, perdono nel fuoco il lor colore, e vi divengono, o scure, o rosse: le marchesite contengono del ferro, dello zolfo, e bene spesso del rame. Abbiamo

1. *Le marchesite quadrangolari.* Uno dei lati serve di base, e gli altri formano angoli, che vanno a terminare in punta.

2. *Le marchesite cubiche esaedre.*

3. *Le marchesite prismatiche esaedre.*

4. *Le marchesite a romboidi.* Son per lo più della stessa figura dei cristalli vetriolici.

5. *Le marchesite esaedre cellulari.* Assomiglian ai raggi del miele, e sono esagone.

6. *Le marchesite triaedre.* Hanno per lo più la stessa figura, che l'allume.

7. *Le marchesite decaedre.*

8. *Le marchesite dodecaedre.*

9. *Le marchesite da 14. lati.*

10. *Le marchesite irregolari.*

11. *Le marchesite a gruppi di cristalli.*

12. *Le marchesite sfogliate.* Son composte d'un'unione di foglie, o lamelle, che formano una figura regolare, e determinata.

13. *La marchesite fistolose.* Sono composte, o di cristalli, o di lamelle, od assomiglianti a tubi di pipe.

Osservazione. Siccome certuni danno il nome di *marthesita* alla *pirite*, massime quando è in cristalli; che aspetta una figura regolare, e determinata, così abbiamo creduto dover dare questo stesso nome alla *pirite cristallizzata*, perchè si unisse alla parola *marthesita* un'idea certa e determinata. *Minetolog. Wallerii*, Tomo I. pag. 384.

MARGHERITA, Drappo leggiero, mescolato di seta, di lana, e di filo, che si fa nella fabbrica degli Arazieri d'Amiens. Questo drappo si fa in 33. riporti, e in 20. portate, e dee avere un piede e mezzo reale di larghezza fra due guardie. Dee esser lungofuori dei licci canne 21. $\frac{1}{2}$. per ridurli bello e preparato a canne 20. $\frac{1}{2}$ ovvero canne 20. $\frac{1}{2}$.

MARGHERITINE. Specie di perle false finissime. Fannosene di varicolori, e di differenti gradi di finezza. Le più grosse si spediscono all'Isola, e sulle spiagge di Guinea.

Le più fine colorite s'adopran in guarnizioni; e colla cenere, cioè, colla sostanza la più delicata: fra i bianchi fanno in Francia quelle specie di ghian-de, che si attaccano all'estremità delle corvate.

Le margheritine si vendono per lo più a libbra dai 30. fino ai 60. soldi. Le più belle vengono da Venezia. Fannosene anche in Rothen, e in Germania. Quelle di Venezia sono di puro smalto: In quelle di Germania, e di Rouen v'entra del piombo.

Le margheritine di qualunque grossezza si sieno, si vendono infilate, o a mazze composti di più cordoni. Vedi PERLE.

MARMO. Pietra durissima, che si lavora a stento, che prende un bel lustro, e che ha d'ordinario vene, e macchie di diversi colori. Vi sono però dei marmi d'un color solo, come bianchi, neri, agate, ec. come espone per minuto ottimamente il Wallerio.

1. Le parti del marmo sono fine, unite, e dolci, non vi si rilevano ne asprezze, ne granellature.

2. Il marmo si spezza in tocchi irregolari.

3. E' duro, ma però l'acciajo lo morde: prende un bel lustro, diviene brillante: i suoi colori son vivaci, e puri.

4. Il marmo, dopo d'essere stato levato dalla sua cava, comincia a indurirsi, e diventar più compatto: ciò per altro non vieta, che abbia più disposizione dell'altre pietre a distruggerlo all'aria, quando vi resta esposto per un dato tempo.

5. Ha il marmo nel fuoco tutte le proprietà della pietra da calcina.

6. Nell'acquaforte produce tutti gli stessi effetti, che la pietra da calcina.

7. La sua gravità specifica è a quella dell'acqua nella proporzione di 2.718::1000. X, ovvero 2.70::100. X.

Osservazione. Dalle proprietà, di cui abbiamo parlato, si vede, che quelle del marmo non differiscono da quelle della pietra da calcina: tuttavia per maggior chiarezza, e per rapporto alle proprietà particolari attribuite al marmo, si è creduto doverne fare un genere a parte.

Benchè si noverino infinite specie differenti di marmo, si possono però tutte ridurre a quelle che seguono (*Vedi qui in seguito*).

I. marmo d'un color solo.

E' un marmo, che ha un color solo, ma vivace. Abbiamo:

1. Il marmo bianco. Se ne è trovato del mezzo diassano: Secondo *Plinio* chiamavasi un tempo questo marmo bianco *Phengites*, o *Tallus*. Ve ne era anche del non diassano, al quale si davano diversi nomi, secondo i luoghi, dai quali cavavasi: dicevasi *Lapis Cornualliticus*, *Lapis Arabicus*, *Chermites*, ec.

2. Il marmo nero. Questo marmo rende talora tristo odore, quando si stropiccia, e nel fuoco si cangia in una calcina bianca: ve ne è un'altro, che è nero, poco compatto, nè dà odore, quando si stropiccia: di questo si fanno delle pietre del paragone. Il color nero

di questi marmi viene da una materia bituminosa, esso è quello, che cagiona il reo odore di tutti i marmi neri.

Osservazione. I tagli a pietra chiamano *Tusebo* il marmo nero compatto. E' duro a segno, che non può servire per pietra del paragone.

3. Il marmo giallo. Benchè questo marmo abbia un color giallo; nel fuoco da tuttavia una calcina bianca.

Osservazione. Sembra, che il color giallo di questo marmo venga da un'acido volatile: per questa ragione l'acquaforte dà un color giallo al marmo bianco, quando se ne versa sopra, e che la pietra da calcina bianca di Russia prende lo stesso colore quando è stata lungamente esposta al sole.

4. Il marmo rosso. Le maggior parte dei marmi rossi, di cui parlano gli Autori debbon porli nella classe dei *dispre*: tale si è il *porfido*, ec. sono talora variegati di diversi colori. Potrebbe però porre in questo luogo il *marmor rubrum Ratisbonense*, di cui parla il *Kentmann*.

5. Il marmo d'un scuro carico.

6. Il marmo grigio. Si trova ora d'un grigio chiaro, ora d'un grigio più carico.

Osserv. Il *Kentmann* in *Nomenclat. Fossil.* Parla d'una specie di marmo grigio, che trovavasi presso ad *Hildesheim* che ha l'odore del corno bugiato.

7. Il marmo verde.

II. Marmo macchiato.

Ha i colori, che si trovano nei marmi d'un color solo, de' quali abbiamo parlato, ma vi si osservano ora delle vene, ora delle macchie diverse. Abbiamo:

1. Il marmo bianco. Il fondo è bianco, ma le sue macchie, o le sue vene, son bigie, o d'altro colore.

2. Il marmo nero. Questo marmo è seminato di tacche bianche, o di vene gialle, rosse ec.

Osservazione. Bisogna osservare nel marmo d'Africa, che è bianco e nero, come le macchie nere si vetrificano, dove

ve

ve le macchie bianche si calcinano. Se le pietre bianche e nere, che abbiamo in questo paese (Svezia) potessero prendere il lustro non la cederebbero in niente al marmo Africano.

3. Il marmo macchiato giallo, o broccatello. Il marmo, che dicesi *Porta santa*, è seminato di macchie rosse e bianche: trovasi anche talora d'altri colori. Se ne sono veduti perfino con venature bianche.

4. Il marmo macchiato rosso. Si trova con macchie, o vene bianche, gialle, nere ec. Vedi il *Bruckmann Epist. itin.* 24. *Koutmann Nomencl. fossil.*

5. Il marmo macchiato scuro. Ha venature, o macchie rosse, grige, nere, ec. Vedi il *Bruckmann* *ibid.*

6. Il marmo macchiato grigio. Vi si trovano vene, o macchie bianche, gialle, d'un rosso cangiante, e d'altri colori.

Il *marmer matiridicum* ha delle macchie nere. Quello di Numidia ne ha delle gialle.

7. Il marmo macchiato verde. Ha delle tacche, o vene di varj colori. Quello, che si estrae dalle cave d'*Ostergylten* è seminato di vene, o tacche bianche, grige, e gialle.

Osserv. Ponevasi un tempo la *Serpentina* fra i marmi macchiati gialli: ma è una specie di pietra ostinata, che resiste all'azione del fuoco.

8. Il marmo a strati, o a zone. E' un'unione di Zone, o strati di varj colori disposti gli uni sopra gli altri: vi si trova pure una sostanza per lo più della natura della pietra da schioppo o del Quartz.

III. Marmo figurato.

Vi si osserva ogni sorta di figure. Abbiamo.

1. Il marmo figurato di *Fittenze*. Vi si distinguono città, torri, casali, monti, ec.

2. Il marmo figurato d'*Hessa*. Veggionsi alberi, macchie, ec. con tal distinzione.

ne, come questi oggetti vi fossero stati dipinti.

Osservazioni sul marmo.

1. Tutti i marmi non sono nè ugualmente duri, nè ugualmente compatti. Ve ne sono, 1. dei teneri, che agevolmente si possono lavorare al torno. 2. dei duri, che non possono essere torniti, e che anche si stenta moltissimo a segare, ec. 3. D'aspri, che si spaccano, che son granellosi, che diconsi *marmora granulata*, si spaccano, e si sgranano facilmente quando si lavorano. 4. Dei mediocrementi duri, che chiamansi *marmora nobiliora*, e che s'adopran per ogni lavoro, ed ornato.

2. Osservazione. Il *Bagliani* nel suo *Trattato della vegetazione delle pietre* prova ad evidenza, che il marmo si riproduce di nuovo.

3. Osservazione. Nelle Analisi chimiche il marmo dà i prodotti stessi, che la pietra da calcina, ma somministra meno sal volatile, e contiene più sostanza sulfurea, e bituminosa, che contribuiscono all'unione delle sue parti. Questo anche è ciò, che gli dà il lustro, che vi si osserva. Questa sostanza sulfurea, e bituminosa unita ad alcuni vapori metallici, è la cagione della diversità dei bei colori, che vi si ammirano.

Da ciò, che abbiamo detto si può congetturare, onde nei luoghi, ove sono materie bituminose unite col sal marino, come in Italia, vi si trovino i marmi più belli. L'odore, che si rileva in questo marmo, vien pure dallo stesso principio.

4. Osservazione. Considerando le materie, di cui la natura ha composto i marmi, e la pietra da calcina, e la proprietà, che hanno gli uni, e l'altra di ridursi nel fuoco in calcina, si può concludere con ragione che il marmo, e la pietra da calcina son prodotti da terre cretacee, o calcinabili, o piuttosto da una terra del genere delle marne, a cui s'unisce un sale alcali, ora più, ora meno volatile. Vi si rileva, oltre que-

* Ciò vien confermato nel *Giornale Economi.* 1759: pag. 241. ** Vedi *ivi.*

sto sale, che è un-sal marino, una materia crassa sulfurea, o bituminosa; che serve a legare il tutto: vi si trova anche talvolta un vapore metallico. *Mineral. Waller.* Tomo I. pag. 89.

Quanto più vivi, e vagamente diversificati saranno i colori dei marmi, tanto più cari e preziosi essi marmi saranno. Il pregio loro può anche dipendere dalla durezza, dall'omogeneità, e dal ricevere facilmente un bel lustro. Per ragione di queste varie qualità prendono i marmi diversi nomi, come vedemmo: il *Daviler* ne conta fino a 78. forte: ma l'*Oriologgia del D'argenville* va molto più avanti. Vi se ne distinguono oltre 250. *Giorn. Econ.* 1759. p. 242. Vedi ciò, che ne dice quel sopra il *Wallerio*.

I marmi d'Egitto, e di Grecia sono stati sempre stimati più d'ogn' altro; ma al presente, tuttochè gl'Intendenti ne continuano a fare la stessa stima, non son quasi più adoprati, ed a stento si conoscono da alcuni dilettanti, o che conservano nei loro Musei alcuni lavori antichi di tal materia, o che vanno ad ammirargli o cercargli nelle rispettabili rovine dell'antica Roma, o d'alcune altre Città Italiane, Greche, o dell'Egitto.

I principali di questi marmi antichi sonò, il *porfido*, l'*osite*, o *serpantino*, la *pietra del paregone*, le *suleniti*, o *marmi trasparenti*, e le varie specie di *granito*, e quel mirabile *marmo Pario* sì famoso per la sua bianchezza, e sì atto a formare quelle belle Statue, che hanno fatto sempre onore alla Greca Scultura. Vedi *Biblioth. Ration.* T. 33. p. 413. sopra la antiche Cave di marmo, e *Giorn. Econ.* 1759. p. 241.

Può il marmo a ragione esser novurato fra i rari prodotti dell'Egitto. A traverso a quella catena di monti, che limirano questa Regione al Ponente, e che dominano lungo il Nilo dalla parte della Libia, ha l'Arte spianata una via angusta e unita per entrare nell'Etiopia. I Viaggiatori, che hanno fatto questa strada, accertano, che alcune giornate di là si trovano varie montagne d'

ogni specie di marmo, e singolarmente di Granito. Veggionvisi ancora; dicon' essi, delle colonne mezzo lavorate, e altri marmi in procinto d'esser tratti dalle cave. Sopra uno di questi monti si trovano 5. pozzi scavati nella rupe, e nel mezzo un'ampia vasca, in cui per dei canali, che partono da ciascun pozzo, fannosi scorrer le acque, che s'attingono per soccorso delle Caravane, che fanno questo cammino. E' verisimile, che questi pozzi e questa vasca, servissero un tempo ad uso degli operai, che erano impiegati in queste cave, d'onde certamente si conduceva il marmo verso il Nilo per questa via stretta e unita, di cui parlammo. E' certo che dalla banda del Monte Sinai vi sono delle cave di quel marmo granito; che vuolsi essere stato squagliato, e che sulle rive stesse del mare rosso trovansi interi monti del più bel marmo bianco, che possa ritrovarsi dall'Asia.

Non vi vorrebbe certo di più per distruggere l'opinione di coloro, i quali sostengono, che quel marmo granito, che servì ad innalzar nell'Egitto tanti Colossi, tante sfingi, tante colonne, tanti superbi Monumenti, che faranno sempre l'ammirazione dei posteri, altro non fosse, che una pietra squagliata, e composta di sassolini di color vario. La costoro opinione è fondata sopra ragioni sì speciose, secondo il *Maillet*, che è difficile il non lasciarsi persuadere. Tuttavia quelle, che esso adopra per atterrar questo sentimento, sono assai più solide. Noi ci contuiamo di rimetterne colà i curiosi.

Le nuove *Memorie delle missioni della Compagnia di Gesù nel Levante*, Tomo VII. parlano del marmo, che abbonda in Egitto. Il granito, o marmo Tebano, è moschettato di varj colori: ora vi domina il nero, ora il rosso. Vi sono delle Cave nell'Egitto superiore vicino al Nilo, fra la Città d'Assovan, e le prime Cataratte, cominciando dalle più settentrionali; e altrove, come dice il *Maillet* sopra citato,

Non diremo di vantaggio dei marmi antichi, le cui cave oggi sono esaurite i
o di-

o divenute inaccessibili, o perdute per ignorarsi la lor posizione. Ma scorreremo i marmi detti *moderni*, secondo il paese, in cui si trovano, e secondo l'ordine prescrittosi dal d'Argenville nella sua *Oricologia*.

In Italia vi è il marmo verde di *Sicilia* macchiato di tacche nere, e tonde. Quello che trovasi sul monte dell' *Impruneta* vicino a *Firenze*, è d' un verde più slavato: quello di *Pratolino* Villa del Gran Duca di Toscana è anche più slavato, ma di pasta più dura.

Vi è un verde di *Suza*, le cui tacche verdi e nere brillano sopra un fondo bianco. Il verde di *Genova* distinto di tacche nere e bianche, si cava da *Porto Venere*. Le spiagge di *Genova* ci danno anche un marmo *blù zurchino* mescolato di bianco sudicio. Ma le cave più ricche di questo Stato son quelle di marmo bianco, da cui si cavano continuo i massi atti alla Scultura. I marmi di *Carrara* s' adoprano con riuscita per gli usi stessi. Questi marmi moderni non la cedono a quei di *Paro*.

Dicesi *Breccia di Verona* un marmo, che trassi da *Vallarsa* nel *Trentino*, di cui si fanno tavole, colonne, ec. E' un ammasso di pietruzze rosso-pallide, mescolato di giallo, di nero, e di blù. Il marmo, dice il *de S. Vital*, nel Territorio della stessa Città di *Verona*, è tacchettato di bianco sopra un fondo rossiccio. Questo paese possiede anche un marmo bianco, che pende al color della mandorla, spogliata della sua scorza, lo che lo ha fatto denominare *Mandorlato*. Quello di cui è stata lastricata una piazza di *Verona*, chiamasi *pietra pernice*, perchè è diversificato di varj colori simili a quelli delle penne della pernice. Sulle rive del *Lago di Garda* verso il Monte *Baldo* trovasi un marmo giallo, in cui si rilevano dei corni d' Ammone. Il famoso Anfiteatro di *Verona* fu fabbricato d' un marmo rosso scuro, tratto dal Campo di *S. Ambrogio* nella valle di *Pollicella*. Ve ne ha un altro nel luogo stesso, il cui fondo è grigioferro. Quello, che dicesi *Brentonico* Villaggio della Diocesi di *Verona*,

serve per belle incrostature. Vi sono grandi tacche gialle. Altri marmi dello stesso luogo son di grigioferro, o di color di rosa, con specie d'occhi, che gli distinguono.

Il *Carlaguana* è un marmo, dice *Africano*, mescolato di marchesite, e di pezzi d' agata. Quello di *Ripajana* è simile pel colore di fior di pelco con gran segni rossi, e bianchi. Nella Terra di *Vaghi* vi è un marmo d' un verde nascente, e ondeggiante. Nove miglia distante da *Siena* si trova una specie di broccatello, macchiato di violetto, e d' arancino. Sopra un monte del luogo detto *Pelli* nel territorio di questa Città, vi è pure un marmo giallo seminato di picciole tacche bianche. Gli altri marmi del *Sanese* non hanno cosa alcuna di particolare, fuorchè quello della vallata di *Ravi* detto *Cersaleo*, perchè è del colore delle penne dell' uccello di rapina di questo nome, il cui abito è d' un bel colore carnellino. Si ritrae dal medesimo sito il marmo del monte *Arrenti*, tacchettato di violetto, e di verde, e duro come il porfido: e quello della Pieve a *Molli*, mescolato di bianco, di violetto, e di carnicino.

Nel *Trentino* vi è un marmo verde grigio, e bianco sudicio, che contiene della marchesita di rame, che lo rende malagevole a lustrarsi. Nel *Bergamasco* vi è un marmo nero puro detto *Paragone* perchè assomigliasi alla pietra del paragone. La breccia dai grossi sassi dello stesso territorio dicesi *ardesia broccato*, e mostra del nero, e del grigio legati da una terra verdastria. Il marmo di *Como* nel *Milanese* è simile a quello di *Gazzaniga*, e al *Paragone* di *Bergamo*. Quello di *Bressanone* ha delle tacche gialle, con marche d' un bianco talcoso, e brillante. Quello di *Serravezza* è una breccia a grandi sassetti di color vario. Quello, che dicesi *Gazzaniga* è d' un fondo rosso tagliato da linee di color dorè, imitanti caratteri di Scrittura. Un altro detto *Scritto*, parve sì bello al Naturalista *Imperato*, che volle noverarlo fra le pietre fine. Ha dei tratti neri in forma di linee scritte sopra

un

un fondo bianco. Lascio l'enumerazione degli altri marmi più comuni in Italia, per passare a quei di Germania.

Nel Principato di *Baireith* vi è un marmo grigio, bianco seminato di tacchete nere, ed altro gialliccio pieno di strisce. Nella Pomerania trovasi la pietra di *solpo*, che è una specie di *Basalto* o marmo nero, secondo il d' *Argenville*. Ma il *Pott*, che ne ha fatto il saggio (*Contin. di Lihogogen. p. 219. ec.*) pretende, che il nome di *Basalto*, e di *Basano*, non dinotino sempre precisamente vero marmo nero, e conclude, che la pietra di *solpo* sia affatto simile alla pietra del paragone.

Vi è una cava di marmo castagno, e color di seta seminato di vene scure sulla strada pubblica di *Lipsia*, a *Baireith*. Si cavanò marmi di varj colori, e qualità dal monte detto *Pindifero*: del cinerino di *Querfurt* in Sassonia: del nero d' *Ofnaburg*: del raggiato di grigio di *Priborn* in Slesia: del bianco di più colori di *Regeldorf* presso a *Ratisbona*, e a *Vendelburgo*: del verde di *Rochlitz* nella Misa: del cinerino, e ramificato di *Goslar*: del bianco di *Wolfsbutel*: del carnicino con tacche verdi d' *Hartigsnag*: del figurato con rappresentazioni d' alberi, e terrazzi d' *Hessa*. Trovasi nello stesso paese un marmo di verde scuro distinto con punti talcosi e brillanti: a *Selbitz* del cinerino scuro con tacche falbe: a *Zeblitz* del serpentino grigio tacchettato di bianco, di cui fanno ciotole, cassettiere, cassette, ec. lavorate al tornio. E' vero, che il *Pott* non vuole, che si novèri il serpentino di quel paese frai marmi, ma piuttosto fra le pietre argillose, avendo riguardo alla terra, che ne fa la base. Differisce assai dal serpentino degli Antichi, che manda fuoco coll' acciarino, dove il moderno non ne tramanda.

Il marmo del Territorio di *Norimberga* è cinerino con linee gialle e rosse. Quello di *Boemia* peide al rosso carico: Ve ne è del bianco, e del rosso in *Ratisbona*: in *Hildesheim* del bianco, e del grigio cinerino: nella Misa del nero tacchettato di bianco: in

Tom. III.

Blankerburgo ve ne ha una specie simile a quello di *Westfalia*, detto *Budino*, perchè ne imita il colore. Il *blo turchino* variato di bianco è comune nell' *Elvezia*.

Nella Provincia di *Dorset* in *Inghilterra* vi è un marmo composto di nicchi petrificati, che vi tracciano circoli bianchi, bld, e grigi. La *Scozia* possiede del marmo verde con alcune tacche: se ne vede del bianco, e del rosso a *Boyn* 50. leghe distante da *Edimburgo*. Quello d' *Irlanda* è bld, pendente al nero, o rosso raggiato di bianco, o di nero con raggi bianchi paralleli. Non è manco provveduta la *Flandra*: ell' ha del marmo nero in *Dinante*, e in *Namur*, del bianco e rosso, e del bianco e nero a *Charlemont*: presso ad *Avernes* nell' *Hainaut* è il villaggio di *Rapet*, che da il suo nome a un marmo bianco, e rosso scuro, diviso da vene bianche, grige, e bld. Quello del Territorio di *Liegi* è bianco mescolato di rosso. Il *Cocheant*, il *Givet*, il *Brabant*, il *Groscheu*, il *Gravello*, e il *Caislo* non differiscono fra essi, che per i colori, che son tutti assai comuni. Ma la *Griotta* di *Flandra* è osservabile pel suo rosso carico imitante il colore della ciliegia. Ci basterà additare le cave di *Firenze* in *Hainaut*, di *Loiff* presso *Dinante*, di *Solra* in *Pacagna* presso *Beaumont*, del villaggio di *Reulies*, di *Clermont*, d' *Estrees*, di *Trelon*, di *Fontana* il *Vescovo*, di *Cerfontana*, di *Graudricux*, presso *Maubeuge*, di *Fil-Bauduin*, d' *Ogimont*, ec. senza additar segnatamente i loro colori.

Abbiamo de' bei marmi in *Francia*. Il *S. Massimino* in *Provenza* è un bel Portoro, i cui giallo, e nero sono vivissimi. Il *S. Bequipe* s' accolla al brogatello di *Spagna* con vaghi spartimenti. La *Griotta da Cornu* è simile alla *Fiamminga*. Il *Narbona* ha macchie gialle e bianche sopra un fondo violetto: le sue cave danno anche del rosso lavato mescolato di bianco. Il *verde Campana* prende il suo nome da un borgo del Vescovado di *Tarbes*, oltre il verde, offre del bianco, del rosso, e del carnicino.

Q

cino. Il d' *Antin* ha il fondo bianco con venature e placche color di rosa.

Una cava del *Borbone* presso a *Moulins* dà del marmo rosso, giallo, e blò. Quello del villaggio di *Echet* della *Diocesi* di *Comminges*, è bianco nero. Quello di *Belvèze* vicino alla stessa Città è verdastro, rosso, e bianco. Si trova del blò *Turchino* a *Conè* nella *Lingudoca*, come anche del bianco mescolato d'incarnato, la cui cava è riservata pel Re. Nello stesso paese vi è del giallo e grigio, diasprino, del *Portore*, e del *Cervellato* con tacche rosse, gialle, e blò. Il marmo di *Signan* nei *Pirenei* è verde scuro con tacche rosse; quello di *S. Pons* tira al rosso mescolato di nero: nello stesso luogo, vi è del marmo bianco inferiore a quello di *Carrara*.

Quello di *Bajona* è dello stesso colore. La breccia di *Salvatera* ha il fondo nero, con tacche, o vene bianche, e gialle. Il *Seracolino* prende il suo nome da un villaggio della *Guascogna*. E' suscettibile d'un bel lustro, e il suo colore è isabella, rosso, e agata. Il marmo di *S. Berthevin* presso a *Laval* è variegato di rosso, di bianco, e di grigio: o di nero e bianco, o di bianco e blò. In *Argentè* vi è una cava di marmo nero. Nel *Meno* presso a *Sablè* vi è del marmo venato di rosso, e di bianco sopra un fondo giallo, ed altro rosso bianco, e nero. In *Angiò* quello di *S. Ser* gio è nero con vene bianche, come quello di *Chaleignes*. Il marmo scuro d' *Ardin* nel *Poitou* prende un bellissimo lustro.

Le pietre dure, che soffrono il lustro passano talora per marmi, come quelle di *Montbrison*, e dei contorni di *Beisanzone*: questa Città è tutta fabbricata di queste ultime. A *Montbard* io *Borgogna* si vede una cava di marmo bianco rosso, e giallo: in *Sollustrè* presso *Macon* ne è del rosso e bianco: nel villaggio di *Framayes* del nero puro, di pari che a *Bize* in *Guienna*: in *Samp* pan presso *Dole* del rosso cupo: in *S. Beat* del grigio bianco: in *Aspiel* nella valle d' *Aune*, del rosso e verde: presso a *Cahors*, del rosso venato di bianco e di blò: nel villaggio di *Marguise*

presso a *Bologna* sul mare, dello scuro con tacche nere; si chiama *Stringal*: lo stesso cantone dà del grigio sudicio, mescolato di rosso, e chiamati *Linghon*. Il *Marcane*, altro marmo di quel paese è rossiccio con macchie bianche. Il marmo d' *Auvergne* è commedabile per la varietà de' suoi colori, che sono color di rosa, mescolato di verde, e il giallo mescolato di violetto.

Tutti i marmi non sono d'ugual finezza, nè d'una simile pasta. Ve ne sono de' fieri, cioè, troppo duri, e soggetti a scheggiarsi (è il più leggiero di tutti di *S. pierre*, in circa). Chiamansi *Filardesi* quelli che hanno delle specie di fila, poco atti a conservar le loro parti ben legate. *Pons* dicono quelli, che si sfarinano, e son troppo teneri (ma prendono meglio il lustro). Si dicono tetrigni i marmi aventi vene di materie terree mal cementate, che si è forzati a inzavardare di mastice per cuoprire un tal difetto, e difendere i lavori, ne quali s'adopra.

Si sgrossano, cioè, si riquadrano i massi, colla sega e il punteruolo, secondo la mostra datane dai Presidenti. Quindi si trasportano colà, ove debbon lavorarsi. Il marmo si sborza per la scultura con uno scalpello doppio, si termina collo scalpello, si ammorbidece col raspatoio. S'adopra il trapano per incavarlo ove abbisogni, per disimpegnare gli ornati, e per arieggiare, come dicono, il lavoro. Finalmente il marmo si lascia stropicciandolo colla pietra da argoutino, e ripassandolo poscia colla pomice, e finalmente collo stropicciolo di tela a forza di braccia, ed intingendolo nello smeriglio per i marmi coloriti, o colla polvere di stagno per i bianchi. Gli Italiani lustrano anche il marmo con un pezzo di piumbo, e collo smeriglio. Quando gli Scultori vogliono dare una tinta carnicina ai busti di figure giovani, stropicciano leggermente le guance con crepino rosso, il cui colore penetra i pori del marmo bianco, sicchè vi pare impresso dalla natura. Se vi cade una goccia d'olio vi s'imbave profondamente, e forma una macchia

chia , che non può levarsi . Qui sotto esporremo un metodo per preparare un liquore , che penetra internamente il marmo , ec.

Il marmo bianco ridotto in polvere , e mescolato con calceina , forma lo *stucco* , con cui fanno figure e ornati di Scultura , ed d' Architettura . Gl' Italiani in questo genere da essi inventato sono eccellenti . Si fa del *marmo artificiale* , prendendo del *gesso* , che adopra come lo *stucco* , in cui si mescolano diversi colori , secondo l'apparenza del marmo , che vuoi imitare . Questa composizione molto bene intesa dai Tedeschi , prende un bel lustro (a un dato grado) quando è asciugata e indurita (e secondo il *Wallerio* , a misura che è stata più , o meno preparata a dovere) . Serve per fare degli ornati da cammini , degli altari , e simili . Vedi MOSAICO .

La statua s'accosta più alla qualità del marmo . Vedi questo Articolo . *Giorn. Econ.* 1759. p. 241.

I marmi , che a' dì nostri s'adopra- no , per iscolpire statue , busti , bassi rilievi , come altresì per ornati d' Archi- tettura , sono quei d' Italia , di Spagna , d'alcuni luoghi di Fiandra , ed di Liegi , e di varie Provincie della Francia .

Dei *Marmi di Spagna* il più noto e che più s'adopra in Francia è quello , che i Marmorari chiamano *broccatello* : ha il fondo giallo , con vene d'altri co- lori più scuri . Vedi del *broccatello* il *Giorn. Econ.* 1759. p. 242. ove si no- vera fra i marmi antichi .

Nel Regno di Siam vi è una cava di marmo bianco , secondo l' *Istoria dell' Indie* 12. T. 3. 1756. p. 205. Non dob- biamo qui traslocare il marmo di *Norve- gia* , di cui non parla alcuno Autore ; i monti settentrionali di questo Regno ne hanno quantità immensa : se ne por- ta molto in Copenaghen presentemente (1761.) per fabbricare una magnifica Chiesa . Questi marmi apparentemente sono della qualità di quei di Svezia detti *Stieffen* , o pietra da fabbrica , che si novera fra le pietre di marmo più comu- ni . Secondo il *Poit* il *Stieffen* è un ve- ro marmo , che non può coltarsi tra

le pietre da aruotino , nè fra le squa- gliabili , perchè il fuoco le calcina , e prende il lustro , benchè debolmente . *Giorn. Econ.* 1759. p. 247. Vedi anche il *Vallerio* qui sopra .

Il marmo si misura in Francia , si vende , e si compra a piè cubo del peso di 100 libbre in circa purchè non sia mar- mo fiero , che essend' o più leggero degli altri pesa 10. libbre di meno .

Tutto quello , che si lavora in Pari- gi dagli Scultori , e Marmorari , si pren- de nel Magazzino Regio dal Decreto del Consiglio 11. Febbrajo 1700. , che vieta ad ogni persona di qualsivoglia qualità il far vendere , venire , e spaci- are alcun marmo ; ed a tutti gli Sculto- ri , Marmorari , ed altri privati , il com- prarne , fuorchè da Regi magazzini , fi- no a che quei che erano su i Porti , e nei magazzini spettanti a S. M. i qua- li non avendo il volume convenevole per servire per le sue fabbriche , fosser venduti per utile di S. M. secondo i prezzi , che sarebbero fissati dal sopra- stante alle sue Fabbriche .

Maniera di colorire il marmo .

La maniera di colorire il marmo è un' arte curiosa . Per riuscirvi bisogna , che i pezzi di marmo , su i quali vo- glionsi tentare queste esperienze , sieno ben lisci , senza tacca , o vena . Quan- to più duro è il marmo , tanto meglio soffre il color necessario per questa ope-razione . Quindi l'alabastro , e il marmo bianco tenero ordinario , non son atti per l'oggetto propostoci .

Il calore è perpetuamente necessario per aprire le porosità del marmo in gui- sa di ridurlo atto a ricevervi colori ; ma non si deve mai però riscaldarlo a segno di farlo arroventare , perchè allora il fuoco altera la tessitura del marmo , abbrugia i colori , e pregiudica alla lo- ro bellezza . Un grado di calore troppo debole è parimente nocivo , che un trop- po grande ; mentre in questo caso , ben- chè il marmo prenda il colore , non vi si attacca a dovere , nè penetra gran fatto . Vi sono certi colori , che fanno presa anche a freddo , ma non son mai

si bene aderenti, come con un grado adeguato di calore. Questo giusto grado è quello, che senza fare arroventire il marmo, basta per far bollire il liquore, che è sulla sua superficie. I mestruj, che s'adoprono per fare incorporare i colori debbon' essere variati secondo la natura del colore, che si mette in opera. Una rannata fatta coll' orina di cavallo, o di cane, mescolata con 4. parti di calcina viva, e una di cenere da saponaj, per certi colori è eccellente: seccia ordinaria di cenere di legno è buona per altri.

Per alcuni lo spirito di vino è il migliore; e finalmente per altri vi vogliono liquori oleosi, o vino bianco ordinario.

I colori, che si è sperimentato riuscire meglio con mestruj particolari sono gli appressi. La pietra azzurra sciolta 6. volte altrettanto della sua quantità di spirito di vino, o di rannata urinosa: è il colore, che i Pittori chiamano in Inglese *lithmoss*, sciolto nella rannata ordinaria di cenere di legno: un'estratto di zafferano, il color fatto col fructo del pruno, e che i Pittori dicono *verde diutchio*; riescono assai bene tutt' e due, quando si sciolgono nell' orina e calcina viva, e passabilmente nello spirito di vino. Il cinabro, e la polvere fina di cocciniglia si sciolgono molto bene negli stessi liquori. Il sangue di drago riesce benissimo nello spirito di vino, di pari che la tintura di Campeche nello stesso spirito. La radice d'alkanet dà un colore assai bello: ma il solo menstruo, che se gli addica, è l'olio di trementina: poichè nello spirito di vino, nè alcuna rannata non può scioglierlo. Vi è anche una specie di sangue di drago, detto sangue di drago in lagrima, che mescolato colla sola orina, dà un vaghissimo colore.

Oltre questi mescolgi di colori, e di mestruj, vi son certi colori, che si possono mettere a secco, e senz' essere mescolati. Tali sono il sangue di drago della specie più pura, pel rosso: il gambogio, pel giallo: la cera verde, per una specie di verde: lo zolfo comune, la

pece, e la trementina per un colore scuro. Per tutte queste esperienze bisogna fare scaldare il marmo considerabilmente, e poi stropicciare a secco i colori sul marmo.

Vi sono alcuni di questi colori, che poichè sonosi applicati, non si cancellano più: altri cangiano da un giorno all' altro, e finalmente si dileguano. Così il color rosso, che dà il sangue di drago, o un decotto di legno campeche, si dilegua affatto coll' olio di tartaro, e il lustro non resta punto pregiudicato.

Si dà un bel color d' oro nell' appressi guisa: prendi sale ammoniaco crudo, vetriolo, e verdorame, parti eguali: il vetriolo bianco riesce meglio: macinagli insieme, e faune finissima polvere.

Si può macchiare il marmo in tutte le gradazioni del rosso, e del giallo colle soluzioni di sangue di drago, o di gambogio, polverizzando queste gomme, e macinandole collo spirito di vino in un mortajo di vetro; ma per piccoli faggi non vi è il miglior metodo, del mescolare alcuna di queste polveri collo spirito di vino in un cucchiaino d' argento, e tenerla sopra i carboni accesi. Con tal mezzo s' estrae una bellatintura; e intingendovi un pednello, si possono fare le più belle macchie sul marmo, mentre è freddo. Quando poi si farà scaldare sopra un fuoco d' arena, o in un forno da pane, tutto il colore s' imbeverà, e resterà perfettamente distinto sulla pietra. E' agevole collo stesso mezzo il dare al marmo un fondo di color rosso, o giallo; e di lasciarvi sussistere le vene bianche. Ciò si fa col cuoprime i luoghi, ove dee restare il bianco con alcuna pittura bianca, o anche con due, o tre striscie di carta: sì l' uno, che l' altro di questi ripieghi, impedirà che il colore penetri in queste parti. Si può coll' aiuto di questa gomma sola dare al marmo tutti i gradi del color rosso. Una tintura leggera applicata sul marmo, senza l' aiuto del calore, gli darà un carnicino slavato; ma quanto più forte sarà la tintura, tanto più carico sarà il colore: vi aggiunge ancor molto l' ajuto.

l'ajuto del fuoco: finalmente aggiungendo alla tintura un poco di pece se gli dà un'ombra di nero; o tutti i gradi, che vogliono del rosso cario.

Si può anche dare al marmo un color blù facendo sciogliere del girasole in una rannata di caleina, e d'orina, o nello spirito volatile d'orina: ma nell'una, o nell'altra di queste materie vi è sempre un pendio verso la porpora. Il Girasole delle Canarie è più facile ad adoprarli, e dà un miglior blù: è una droga ben nota ai Tintori; non vi vuol più del farla sciogliere nell'acqua, e toccarne il sito con un pennello inzupparvi. Penetra molto a dentro nel marmo, o se ne può rendere il colore anche più carico, imingedovi più volte il pennello, e ripassandolo sulle stesse tracce. Questo colore è soggetto a dilatarsi irregolarmente: ma si può contenere nei giusti limiti applicando su gli orli delle linee, della cera, o altra simil materia: conviene osservare, che questo colore s'applica sempre a freddo, e che non si scalda il marmo nemmeno dopo fatta l'operazione. Per tal ragione questo colore ha un gran vantaggio, ed è perchè può darsi facilmente ai marmi dopo che sieno stati macchiati con altri colori, ed è una bella tinta, e che dura molto.

Vi è un'altra sorta di lavoro bellissimo, che si può anche fare sul marmo, ed è di delinearvi delle figure in rilievo. Ciò si fa assai più facilmente di quello altri s'immaginano. Per ciò non vi vuol altro, che difendere i luoghi, che debbon restare in rilievo, coprendogli con una vernice, e facendo rader l'istante da un acido. Per tale effetto delineate sul marmo col lapis le figure, che volete avere, e cuopritelle con una mano di vernice fatta con squagliare un pezzo di cera di Spagna rossa ordinaria nello spirito di vino. Quindi versate sul marmo una mistura di parti uguali di spirito di sale, e d'aceto distillato: questa roderà il fondo, e lascerà sussistere le figure, come se si fossero fatte scolpire. *Giorn. Econ. 1757.*

Agosto pag. 177.

Estratto d'una Memoria del Conte di Caylus letta nella pubblica Tornata dell'Accademia Reale di Belle Lettere il dì 24. Aprile 1759. intorno a un nuovo mezzo d'incorporare il colore nel marmo, e di fissare la traccia.

Fino da che sonosi ravvivate l'Arti si è sempre saputo colorire i marmi. Questa è operazione agevole tanto più quanto più porosi sono i marmi. Ma non si è per anche saputo soggettar questa pratica a segno di formare un tratto puro e deciso: poichè il marmo ha sempre preso il colore per così dire, a suo talento. I tratti, che vogliono rappresentare uomini, e animali, e ciò, che dice si *bambocciate*, nè hanno alcuna precisione, e il lavoro, a dir ciò, che è, non ha che un'apparenza di pittura.

Se alcun moderno ha posseduto il modo d'incorporare il colore nel marmo, fissandovi il tratto, ne ha fatto un segreto, e questa operazione presentemente è ignota. Gli Antichi, che hanno tanto dilatato tutte le cognizioni, hanno solo conosciuto l'incorporamento vago del colore, e la scoperta, che ne fecero, non va più in là del tempo dell'Imperator Claudio. Ciò sappiamo da Plinio, Lib. 39. cap. 1. *Zosimo* è il solo Autore antico, che indichi un'operazione atta a condurre alla precisione del tratto. Eccovi le sue parole. *Si lasciavano i marmi per rendergli più atti a ricevere il colore, e ad imbeverlo, quindi vi s'applicavano i colori. L'operazione terminavasi col porre sul colore un mordente, che riteneva la pittura, e la rendeva talmente aderente al marmo, che entrambi non avevano che un corpo stesso.*

Questo Autore non parla formalmente del tratto; ma questo mordente, che accenna reudeva l'operazione del disegno possibile, ed anche molto facile; ma siccome non fa menzione alcuna del fuoco, la sua manifattura non è simile in conto alcuno all'esperienza di cui parla minutamente il Conte di Caylus.

Osserva egli ancora come fra le Opere d'Ercolano vi sono 5. pezzi di mar-

mo

mo di mezzana estensione, su cui vi sono pitture, i cui delineamenti sono precisi, e regolari: ma questi colori son'eglino incorporati nello stesso marmo, e son'eglino semplicemente distesi sul marmo? Il Conte di Caylus si sente tentato a credere che qui non siavi incorporamento, perchè vi mancano molti tratti, lo che non sarebbe potuto seguire, che colla dimenazione della superficie del marmo, se vi fosse incorporato il colore. Per assicurarsi del fatto il Conte di Caylus ha consegnato al Duca di Noya un pezzo di marmo, in cui ha copiato e incorporato una delle pitture dei marmi d'Ercolano: e questo Nobile Italiano noto pel suo genio per le Arti, gli ha promesso di confrontare esattamente la copia coll'originale.

Se tal segreto fosse stato noto agli Antichi sì gelosi di procurare agli uomini grandi quella immortalità, che consideravano per l'unica ricompensa loro, farebbe impossibile, che non si fosse conservato fino a' dì nostri numero grande di ritratti, e d'azioni famose, rappresentate sul marmo e divenute per l'incorporamento durevoli al par del marmo stesso.

Il Signor du Fay lesse nell'Accademia delle Scienze l'anno 1728. una Memoria, in cui spiegò la natura del marmo: vi dà il piano di tutte le esperienze, che fece sull'incorporamento del colore per mezzo del fuoco. Ma non potè giungere a rendersi padrone del colore. Questo è ciò in che appunto è riuscito il Conte di Caylus con nuovo sistema. Siccome il piano delle operazioni dipende da nozioni fisiche, e chimiche, che non son materia dell'Accademia delle Belle Lettere; il Sig. Mayanle Medico della Facoltà di Parigi, che ha applicato col Conte di Caylus, si propose di leggere all'Accademia delle Scienze una Memoria sommamente circonstanziata delle Esperienze, che ha fatte per giungere al segreto, di cui si tratta. Non si ragiona nel presente estratto che del rosso imitante la matita rossa, e lo scuro pendente al nero, questi due colori essendo i soli,

de' quali si vuole, che gli Antichi ci lasciassero delle tracce, secondo il Sig. Calzabigi nelle Memorie dell'Accademia di Cortona, Tom. 7. pag. 159. La materia, che si adopra per fare il rosso, che più s'accosta al tono della matita, è un sugo resinoso intessuto cavato dagli alberi, di cui il Geoffroy oumera 4. specie nel suo Trattato della Materia Medica: questa specie di resina dicesi sangue di drago. Il Sig. du Fay vuole, che si faccia sciogliere nello spirito di vino; ma allora farebbe difficilissimo il dipingere tratti decisi. 1. Perchè bisogna, che il marmo sia allora caldissimo per introdursi il colore, lo che farebbe quasi impraticabile per pezzi d'una data estensione. 2. Perchè lo spirito di vino svaporandosi facilmente, il pennello del Pittore non resterebbe lungo tempo inzuppato, e perciò il lavoro non avrebbe alcuno accordo: 3. Il colore così preparato si stenderebbe irregolarmente a destra, e a sinistra.

A questa imperfettissima operazione le esperienze del Sig. Mayanle ne hanno sostituita una più esatta e più sicura. Macinate il sangue di drago dipingete il marmo con questo sangue di drago macinato e poi scaldate il marmo. Siccome il grado di calore atto a squagliare il sangue di drago, potrebbe alterare il marmo, aggiungetevi dei corpi grassi, e resinosi, ma non già cera, nè olio, perchè questi corpi si stendono troppo sul marmo caldo. Il torlo d'uovo, che si unisce ottimamente coll'acqua e coi corpi grassi, e la resina, che si squaglia senza troppo distendersi, sono stati i mezzi di cui si è servito per agevolare l'introduzione del sangue di drago nel marmo.

Il colore scuro è il più difficile a ottenersi. Ecco come è stato preparato quello adoprato dal Conte di Caylus, per incorporare in un marmo bianco. Coll' Isterizione dell' Accademia Veneta mori, si mette in una cucchiara di ferro, d'asfalto 2. x. parti; d'olio d'oliva, e cera bianca, di cadauno, 1. parte; di litargirio in polvere, 1. parte. Si pone il tutto sopra un fuoco molto gagliardo, perchè

chè il litargirio, s'abbrugi, e annerisca; brugieranno anche le altre droghe, e acquisteranno il color nero. Una mezz' ora dello stesso fuoco basterà per cuocere detta materia. Quando è preparata si fa sciogliere in una quantità di trementina per renderla atta a dipingere. Quando il colore è applicato, s'espone il marmo ad un calor sufficiente, finchè l'acqua bolle sopra leggermente: poi che è raffreddato si passa la pomicia per toglier via ciò, che non è entrato nel marmo. Lo stesso si pratica pel color rosso.

Questo modo d'adoprare il colore ripara un disordine della natura delle Arti. Quanto più brevi sono le loro operazioni, e facili, d'ordinario hanno minor merito, e duran meno: questa foggia di disegnare produce effettivamente il contrario: ella oltre la pratica ordinaria, non esige che il brevissimo tempo di scaldare il marmo: allora tutto quello, che si è disegnato, composizione, paesi, ornati, iscrizioni, non è più soggetto, che ai soli accidenti del marmo: il colore lo pareggia non solo per la durata, che per la solidità.

Alla tavoletta, che aveva l'Iscrizione dell'Accademia, e che il Conte di Caylus presentò al pubblico, come un faggio di colore scuro, un'altra due faggi del color rosso sopra due tavolette di 7. in 8. pollici grosse, e di 3. in 4. larghe. Vi aveva incorporato il disegno di due figure antiche, che possiede nel suo Museo: scelto ha egli questa grandezza, perchè quanto più essi fossero stati i disegni, tanto meno la loro esecuzione avrebbe convinto della possibilità di fare dei tratti fini, sciolti, e sollevati, con una tal pratica.

Questa scoperta è un nuovo dono del Conte di Caylus fatto al Pubblico e alla Nuova Econ. Tomo 30. 1759. pag. 146.

Metodo per preparare un liquore, che penetri nell'interno del marmo in guisa, che si possa dipingere sulla superficie delle cose, che compariranno anche intagliamente.

Molte persone, che hanno veduto la madrepora, le pietre d'Egitto, ed al-

tre coperte di paesi, di figure, e anche di ritratti si bene eseguiti da un Tedesco, che pareva, che fossero entro la stessa sostanza della pietra, avendo molto ammirato tal rarità, esporrà la ricetta, che contiene il segreto, per mezzo del quale famosi probabilmente questi lavori, lo che può contribuire a far risorgere quest'arte supposta perduta in Inghilterra.

Prendi acqua forte, e acqua regia, di ciascuna 2. once: un'oncia di sale ammoniac: 1. dramme d'ottimo spirito di vino, tanto oro quanto se ne può avere con 100. soldi; e 2. dramme di purissimo argento. Dopo d'aver provveduto questi materiali, e d'aver calcinato l'argento, ponetelo in un'ampolla, ed avendovi versato sopra 2. once d'acqua forte lasciatelo svaporare, e ne avrete un'acqua, che dappincipio darà un color bld, e dipoi un color nero. Calcinate di pari l'oro, mettetelo in un'ampolla, e versandovi sopra l'acqua regia, mettetela a svaporare: quindi versate il vostro spirito di vino sul sale ammoniac, e lasciatelo pure svaporare; ed avrete un'acqua di color d'oro, che somministrerà varj colori. Potete così estrarre molte tinte di colori per mezzo degli altri metalli. Ciò fatto coll'ajuto di queste due acque potrete dipingere, ciò che vorrete sul marmo bianco della specie meno dura, e rinnovare ogni giorno per qualche tempo la figura medesima, aggiungendovi nuovo liquore: troverete, che la pittura sarà penetrata nell'interno della pietra, di modo che tagliandola in quante parti vorrete, rappresenterà sempre la figura stessa dai due lati.

Il Sig. Birds Intagliatore di pietre in Oxford, praticò tal'arte prima dell'1660. Fannosi vedere in Oxford diversi pezzi di marmo dipinti di sua mano: ne furono mostrati altri al Re Carlo II. subito dopo il suo ristabilimento: gli fece rompere sotto ai suoi occhj, e rilevò effettivamente, come la pittura aveva penetrato tutta la sostanza.

Credesi, che il Tedesco, di cui parlammo, fosse un certo Miller, che incise con molta cura alcune tavole, per
l'isto-

l'istoria dell'Africa, e della China. Quanto alla pittura, che penetra il marmo, quest'arte non è perduta in Inghilterra: mentre abbiamo non ha molto saputo; che la Moglie del Sig. Long tagliatore di pietre io Bowbridge nella Provincia d'Essex l'eseguiva egregiamente *Giornale Econom.* 1758. pag. 169.

MARMOTTA, ovvero *Sorcio montano*; animali, che i Savojardi tengono entro cassette, e conducono di città in città per mostrargli, e fargli ballare. A tutti è nota la figura, e il colore.

Non occorre pertanto formarli a descrivergli. Vedrassi nel *Giorn. Econ.* 1758. pag. 134. come questi animali vivono insieme, come fanno le lor provisioni per l'Invernata, qual sia il lor modo di staoziarsi, e di passar quasi tutta l'Invernoa senza mangiare, ec.

Il grasso loro è ottimo per le lucerne, e colà s'adopra in vece d'olio per tal uso. S'adopra anche come quello degli orsi per fortificare i nervi e per sanar le membra investite da reumatismi.

La carne di questi animali, non è cattiva, benchè senta estremamente il salvarico. Coloro, che gli prendono, e gli uccidono, ne mangiaoo comunemente. Fannosi dei loro 4. membri specie di prosciutti, che tengonsi per un dato tempo nella salamoia, e poi si fanno seccare al fumo, come si fa altrove de' prosciutti di porco. Ne ho mangiato più volte, e posso accertare, che sono passabili.

La pelle delle marmotte è ottima fodera: fannosene manicotti too quelle, che sono state uccise collo schioppo; ma quelle prese alla trappola non sono gran fatto servibili, feodo per la più tutte strappare sulla schieoa. Trovansi molti di questi animali nelle diverse montagne della Savoia; e ne ho vedute di così grandi truppe nei monti di Corvon presso a quello, ove fu un Vulcano aoni fno, ch'io non avrei mai creduto, che questo animale moltiplicasse a tal segno. *Giorn. Econ.* 1758. pag. 134.

MARNA. Terra fossile, grassa, e

molle, che serve per ingrassare i terreni, e reodergli fertili. Serve altresì a fare della calcina, e si cuoce nelle fornaci, come l'altra pietra. Se si mette troppa marna, abbrugia, ed infertilisce il terreno; Vi è della marna bianca, rossa, colombina, ed altra, che partecipa dell'argilla, del tufo, e dell'arena. Il *Palissi* nel suo Libro ne addita l'uso.

Non bisogna dar la marna ai campi, se non ogni 20. anni: Dopo, che vi è stata posta, le terre rendono meglio il 2. e il 3. anno, che il primo.

Distinguonsi 3. sorte di marna, la marna arenosa, la marna argillosa, e la pietrosa, secondo il *Giornale Economico* 1752. Novemb. p. 241. e la *Nuova Biografia*. Tomo XV. pag. 45. Vedi anche le *Osservazioni sopra i vantaggi, e gli vantaggi del commercio della G. Bretagna* 12. 1754. p. 126. *Mineral. Walleris*, Tomo 1. p. 39. Non facciamo in questo luogo che indicar gli Autori, che ne trattano, ec.

MARROCCCHINO. È la pelle dei becchi, e delle capre, o d'altro animale a uo di presso simile detto *Capriolo*, che sia stata lavorata, o passata in sommacco, o in galla, che si è colorita a talento.

Molti pretendono, che tal nome venga da Marocco, Regno di Barberia nell'Africa, onde si è ricavato il modo di fabbricarlo: quindi certuni chiamano il *Cuoio di Marocco*.

Vi sono Marrocchini di Levante, di Barberia, di Spagna, di Fiandra, di Francia, ec. Ve ne sono dei rossi, dei neri, dei gialli, dei blu, dei violetti, ec.

I marrocchini neri si vendono a peso. Se ne cavano molti dai forestieri, massime di Spagna, di Fiandra, e d'Avignone. Ne vengono alcuni di Levante, e di Barberia non istimati gran fatto. Se ne fabbricano molti anche in Francia, massime in Parigi, in Lione, in Rouen, in Limoges. Quei di Rouen diconsi talora pelli fresche, e per lo più marrocchini alla *Barbatesca*, perchè sono per lo più fatti di pelli portate di

collà. Quei di Spagna sono stimati i migliori, quai di Rouen i più belli.

I marrocchini rossi, gialli, biò, violetti, e d'altri simili colori, si vendono a pelle. Ne vengono molti di Levante, massime da Costantinopoli, da Smirne, e da Aleppo: tuttavia se ne fanno molti in Avignone, in Parigi, ec. Parigi non ne fa quasi che dei rossi molto stimati. Il Sig. *Garon* ne ha stabilito; come dei neri, la Manufattura.

Vengono di Barberia, e dal Nort moltissime pelli di becchi, e di capre seccate col pelo atte alla fabbrica dei marrocchini. La Francia ne dà pur molte di questa specie: le Provincie, che più ne somministrano, sono l'Auvergne, il Borbone, il Limosino, la Turenna, e la Borgogna; ma ne vien più dal Borbone, che da qualunque altro luogo.

E' giunta d'industria a dare alle pelli di capra, ec. quella grana, che fa la principal bellezza del marrocchino, rifando queste pelli in una tinozza d'acqua tepida, ove sia stata stemprata della galla, del sommacco, dell'allume, ec. Queste pelli preparate prendono varj colori. Il marrocchino nero di Spagna è presentemente il più ricercato per la sua qualità; ma la sua grana è meno bella, e il suo nero meno lustro di quello di Francia. I marrocchini neri del Levante sono poco stimati: si fa più caso dei rossi, dei gialli, dei biò, e dei violetti. Si può anche dire, che questi cuor soprastanno agli altri tutti per la qualità, e per la vivacità dei colori.

Giorn. di Commercio 1760. Luglio p. 167.
I Marrocchini son messi in opera dai Legatori di Libri, dai Sellari, dai Guainari, dai Calzolari ec.

Maniera di fabbricare il marrocchino nero.

Per questa fabbrica prendonsi per lo più pelli di becchi di capre secche, e col pelo, che diconsi pelli merluzze. Pongonsi prima in molle in tinozze piene d'acqua chiara, ove stano 3. giorni, e 3. notti, indi cavate si stendono sopra cavalletti di legno simili a quei dei conciapelle, e si strisciano con un coltello destinato per talé uso. Quindi

Tom. III.

si ripongono in molle entro nuova acqua, che si muta ogni giorno, fino a che le pelli sieno rinvenute a dovere.

In tale stato si gettano in un trogolo, che è una specie di gran tinozza, o di pietra murata in terra piena d'acqua, in cui siasi fatta spegnere della calcina bene smossa, e mescolata coll'acqua.

Le pelli debbon restare in questo trogolo 15. giorni, dal quale conven però cavarle, e metter di nuovo ogni giorno sera, e mattina.

Dopo tal tempo si gettano in un altro trogolo, la cui acqua e calcina stemprata non abbian più servito, da cui si cavano, e si rimettono pure sera e mattina per altri 15. giorni.

Quando le pelli sono state cavate dal secondo trogolo, si sciacquano ben bene nell'acqua chiara a una a una: si leva alle medesime il pelo sul cavalletto col coltello, e poi che si è fatto cader tutto, si gettano in un nuovo trogolo, da cui si cavano, e mettono sera e mattina per 15. o 18. giorni, secondo che stima a proposito l'artefice.

Sendo per l'ultima volta cavate le pelli dal terzo trogolo si pongono nel fiume per 12. ore per farle imbeverare, onde essendo tratte bene sciacquate, pongonsi entro tinozze, ove son pestate con pali di legno, mufando due volte l'acqua, lo che dicono gli artefici dare due mani d'acqua.

Si stendon poscia sul cavalletto per iscarnarle col coltello, e tagliarne tutto il giro, che non può servire a cosa alcuna.

Dopo tale operazione si ripongono in tinozze piene di nuova acqua, onde si cavano per dar loro una nuova passata dal lato del fiore, cioè, dal lato, ove era il pelo, per poi gettarle di nuovo nelle tinozze, nelle quali è stata mutata l'acqua: dopo d'avernele cavate, si gettano in una tinozza particolare, nel cui fondo sono più fori, entro cui sono pestate per un'ora, gittandovi di tratto in tratto sopra dell'acqua fresca, a misura, che si pestano.

Dopo che le pelli sono state pestate bastantemente, si cavano dalla tinozza forata per essenderle sul cavalletto, ove

R

sono

sono due volte lavorate, una dal lato del fiore, e l'altra da quello della carne. Terminate queste due fatture si rimettono a imbeverli in tinozze sempre piene di nuova acqua chiara, e quando si sono imbevute a bastanza, si cavano per cucirle tutt'intorno a foggia di sacco, di modo che le gambe di dietro, che non sono cucite servono loro come di bocca per farvi entrare una misura, di cui fra poco parleremo.

Le pelli così cucite si pongono in una concia, cioè, in una tinozza piena d'acqua tepida in cui siasi fatto sciogliere dello sterco di cane, che dopo siasi ben filtrata. Da principio due uomini hanno il carico di ben dimenarle, e voltarle con lunghi bastoni per mezz'ora, dopo di che si lasciano riposare per 12. ore, donde cavandole si sciacquano a dovere nell'acqua fresca.

Quando le pelli hanno avuto la lor concia, e che sono state ben risciacquate, si dà loro il sommacco nella maniera, che segue.

Si pianta l'una accanto all'altra una tinozza di 10. in 12. mastelli, e una caldaja d'un mastello in circa, e la caldaja accomodata sopra un fornello atto a tal ufo. Questa caldaja sendo piena d'acqua di fiume, e di circa 100. libbre di sommacco, più, o meno, secondo il numero delle pelli, che si hanno a preparare, che sono d'ordinario 3. in 4. dozzine, lo che dicesi *assortimento*, si fa scaldare competentemente, questa misura d'acqua e di sommacco: quando è bene sciolta, e vicina a levare il bollo, se n'empiono le pelli con un'imbutto, ed a misura, che sono piene, si legano colle gambe di dietro, per chiudere la bocca.

In questo stato si calano entro la tinozza, ove quando son tutte disposte, vengono smosse da due uomini a forza di braccia per 4. ore, senza mai cessare.

Terminata questa manifattura s'ammonticchiano le une sopra le altre da un solo lato della tinozza, perchè non ribollano, si pianta un divisore nel mezzo. Dopo un tempo sufficiente si levano dal lato, e si stendono me-

glio che si può per impedire le pieghe.

Restano così ammucchiate le une sopra le altre, finchè sieno sgocciolate a dovere, lo che segue in un'ora e mezzo, o in due al più.

Mentre si sgocciolano si fa scaldare nella caldaja dell'acqua cavata dalla tinozza, e vi si rimette, quando è bastantemente calda, badando di versarla dal lato, in cui non vi è alcuna pelle: allora i due uomini sciolgono le pelli, e l'empiono di quest'acqua, e dopo d'averle ben rilegate, le dimenano di nuovo a forza di braccia per due ore senza mai ristare: dopo di che le riammucchiano, e fanno le sgocciolare come la prima volta, e colle stesse precauzioni.

Dopo di ciò si dà loro un somigliante apparecchio, suorchè si dimenano per un sol quarto d'ora, lasciandole poi così nella tinozza fino al di seguente, che si cavano dalla tinozza per porle sopra una rastelliera di legno, che è piantata sopra; e quando sono bastevolmente sgocciolate, si sciolgono, e si scuociono per levarne via il sommacco, che vi è dentro.

Essendo così state nettate le pelli a dovere dal loro sommacco, si piegano in due dalla testa alla coda col fiore di fuori, e si pongono una sopra l'altra sul cavalletto, perchè finiscano di sgocciolarli: quindi si pongono coll'asciugatoio, cioè, fanuosi asciugare, attaccandole bene stese per le zampe di dietro. Poichè son bene asciutte, si pestano coi piedi a due a due: quindi si stendono sopra una tavola di legno, per raderne con un coltello fatto a posta la carne, e il sommacco, che può esservi restato. Finalmente si stropicciano superficialmente con olio dal lato del fiore, sopra cui si pone una mano d'acqua.

Quando le pelli hanno ricevuto il loro olio, e la loro acqua, s'arruotolano, e si spremono bene colle mani per distenderle poi sulla tavola colla carne di sopra, lo che faffi con un ferro detto *stiratojo* simile a quello de' Cuojaj. Avendole poi voltate dall'altro lato, che è quello del fiore, vi si passa con forza sopra un mazzetto di giunchi,

per

per farne uscire per quanto si può tutto l'olio che può esser rimasto dentro.

Dopo questa manifattura, si dà alle medesime la prima mano di nero dal lato del fiore con uno strofinacciolo di crini attorcigliati, che si intinge in una specie di tinta nera, che dicesi *Nero di Ruggine*, perchè è preparato con della birra, in cui si sono gettati de' ferri vecchi arrugginiti.

Quando le pelli sono mezzo asciutte, lo che si ottiene con appenderle in aria per le zampe di dietro, si stendono sulla tavola, ove con una pomella di legno si stirano dai 4. lati, per farne uscire la grana, sopra cui si dà una leggiera mano d'acqua; quindi si lisciano a forza di braccia con un lisciatolo di giunchi fatto a posta.

Sendo lisciate si dà loro una seconda mano di nero, e si pongono ad asciugare: si ripongono di nuovo sulla tavola, e allora s'adopra una pomella di sughero, per rilevare la grana; e dopo una leggiera mano d'acqua, si lisciano di nuovo, e poi si rilevano la grana per la terza volta con una pomella di legno.

Poichè il lato del fiore ha ricevuto tutte le sue manipolazioni, si pareggiano dal lato della carne con un coltello taglientissimo per tal uso, e tornando subito sul lato del fiore, e si stropicciano con forza con un panno lano, avendo prima dato loro una mano di lustro fatto di sugo di crespino, e di limone, o d'arancia. Finalmente tutte queste operazioni si terminano con rilevare leggermente la grana per l'ultima volta colla pomella di sughero, lo che finisce di perfezionarle, e di porle in istato d'esser vendute, e messe in opera.

Maniera di fabbricare il Marrocchino rosso.

Per la fabbrica dei marrocchini rossi adopransi per lo più pelli di becco, e di capra secche in pelo, come per i marrocchini neri, ma s'apparecchiano diversamente.

Da principio si mettono in molle le pelli in acqua di fiume per 24. ore, e cavate dall'acqua si stendono sul caval-

letto, con cui si snervano col coltello: quindi si ripongono in molle per 48. ore, e si ripassano dopo di ciò col coltello sul cavalletto.

Sendo finalmente state in molle per la terza volta per 24. ore, si gettano nel trogolo, e per 3. settimane ogni mattina si cavano dal trogolo, e vi si rimettono per disporle ad esser pelate, come si fa per l'apparecchio dei marrocchini neri.

Le pelli tratte per l'ultima volta dal trogolo, si pelano col coltello sul cavalletto, e quando ne è stato buttato giù tutto il pelo, si gettano in tinozze piene d'acqua fresca, in cui si sciacquano a dovere per essere quindi scarnate col coltello sul cavalletto, su cui si strisciano sì dalla banda del fiore, che da quella della carne, passando così a vicenda dalle tinozze al cavalletto, e dal cavalletto alle tinozze finchè si vede, che le pelli restituiscono l'acqua ben chiara.

In tale stato si mettono nella concia composta come quella dei marrocchini neri: quando vi sono state 12. ore, si sciacquano ben bene nell'acqua chiara, lo che è seguito da una passata sul cavalletto sì dal lato del fiore, che da quello della carne, per farne uscire tutta la calcina, e la concia, che può esservi rimasta.

Quindi si pestano co' pali nell'acqua chiara per tre volte, e ogni volta si muta l'acqua.

Dopo il pestamento si pongono sul torcitojo, ove si torcono con una manovella di legno per ispremerne tutta l'acqua; quindi si stendono in largo sul cavalletto, e si passano a una a una in una tinazza piena d'acqua, in cui si fa fatto sciogliere dell'allume.

Quando le pelli sono state alluminate, si mettono sul torcitojo a sgocciolare fino al dì seguente, allorchè si mettono sopra altro torcitojo, per estrarne tutta l'acqua torcendole colla manovella, e quando poi sono state stirate sul cavalletto si piegano in due dalla testa alla coda colla carne in dentro. Allora si dà loro la prima tinta, passando-

le ad una ad una in un rosso preparato con bastoni di lacca, mescolata con alcuni ingredienti non ben noti, se non agli Artifici; e questo si replica tante volte quante sono necessarie, perchè le pelli possano essere perfettamente colorate.

Dopo che hanno ricevuto la tinta si sciacquano bene nell'acqua chiara: poi distese in largo sul cavalletto, ove stanno a sgocciolare per 12. ore; poi si gettano in una tinozza d'acqua, in cui siasi posta della galla bianca polverizzata, e stacciata, e 4. uomini con lunghi bastoni ve le rivoltano senza mai posarsi per una intera giornata. Quando si cavano dalla tinozza, si pongono in mazzi rosso contro rosso, e bianco contro bianco sopra una lunga pertica di legno posta sul traverso della tinozza, e vi si tengono tutta la notte.

La mattina seguente l'acqua impregnata di galla, che è nella tinozza si agita ben bene: vi si rimettono le pelli in guisa, che restino affatto coperte d'acqua e di galla: circostanza in cui debbon essere diligenti i Marroccinaj, se vogliono, che i lor marroccini riescano perfetti.

Sendo rimase le pelli per 24. ore nella tinozza, si rimettono sulla pertica, quindi si sciacquano l'una dopo l'altra entro una tinozza d'acqua chiara, da cui cavandosi si torcono, e si stirano sul cavalletto; quindi stese sopra una tavola di legno vi si stropicciano dal lato rosso a una a una con una spugna intinta nell'olio di lino.

Dopo d'aver loro dato l'olio li sospendono per le zampe di dietro su pertiche guarnite d'arpioncini ove rimangono finchè sieno affatto asciutte.

Quando sono asciutte si piegano col rosso in dentro: quindi si pareggiano per levarne il rimanente della carne, e della galla, che potrebbe esservi ancora attaccata. Quindi si prende una spugna inzuppata d'acqua pura, colla quale si bagnano leggermente su tutta la superficie del lato del colore; e quando sono bene asciutte si stendono sul cavalletto, ove son lisciate in due differenti volte dal lato del rosso con uno spianatojo li-

scissimo di legno, e dopo questa ultima manifattura sono perfette, e in grado d'esser vendute e messe in opera.

I marroccini gialli, bianchi, violetti, e d'altri colori, si manipolano a un di presso come i rossi, non potendovi esser differenza, che nel colore.

I Cordovani sono specie di marroccini, salvo che i cordovani son preparati colla concia da pelle, e i veri marroccini col sommacco, e colla galla. Vuolsi da molti, che i Cordovani prendessero il nome loro da Cordova Città di Spagna sul Guadalquivir nell'Andaluzia, ove se ne fabbricano in copia. Vedi CORDOVANO.

Si fa a Smirne Città, e Porto celebre della Natolia sull'Arcipelago di dominio del Gran Signore, grandissimo traffico di Cordovani, o Marroccini d'ogni colore, che vi sono spediti di Satalia, de' quali quei d'Ouchat sono stimati i migliori, e i meglio coloriti. I bianchi non troppo noti in Francia lo sono molte in tutta Italia, per dove se ne fanno grosse spedizioni dal Porto di Smirne.

MARRONE. Specie di grossa castagna, ma più consistente, e di miglior sapore della castagna ordinaria. In Lione si fa gran traffico di marroni, che i Lionesi cavano dal Delfinato, dal Forese, e dal Vivarese. La destinazione di tal prodotto per la maggior parte è per Parigi.

MARRONE D'INDIA. Non è più d'un secolo, che il frutto del Marrone d'India fu per la prima volta piantato in Francia, colla speranza, che i vantaggi, che se ne ritrarrebbero, corrispondessero alla sua bellezza: ma è accaduto, che in vece degli sperati vantaggi, ad altro non ha servito che ad abbellire giardini, e viali.

Si è sempre da quel tempo veduto moltiplicare questo frutto felicemente, col dispiacere però di non potergli togliere un' amarezza, senza cui sembrerebbe si conforme ai nostri ordinari marroni. Il Sig. Bon Presidente della Società Reale delle scienze in Mompelleri ha finalmente rinvenuto i mezzi di rendere utili i marroni d'India, toglien-

gliando loro l'amarrezza, secondo la sua Memoria, ch'ei comunicò all'Accademia delle Scienze di Parigi nel 1720.

Questi mezzi, che noi qui semplicemente indichiamo, di farne una rannata per oltre 10. giorni per adolcirgli, dopo di che possono darli al pollame per ingrassarlo, dopo di avergli fatti pestare e ridurre in una specie di pasta, che viene divorata da ogni specie di pollo. Questo è quanto può farsi principalmente in un paese, ove le ghiande sono rare, ed ove i legumi non riescono gran fatto.

Un Prelato, che possiede in Fiandra l'Abazia d'Anchin, Onorario dell'Accademia delle Scienze, riferì alla medesima dell'anno 1721. che in Anchin si è trovato il modo di cavare dai marroni d'India un olio ottimo per le lucerne. Riduconsi i marroni in una pasta, che messa al fuoco, l'olio galleggia.

Dopo di aver fatto seccare i marroni d'India per un anno nel granajo, e fatti macinare, ec. se ne cava una farina, che si fa bollire come le altre: se ne fa della colla, che adoprano i Tessitori: così possono far di meno del lego, poichè questo frutto somministra ad un tempo il suo olio, e la sua colla. La farina ne è bellissima d'un bianco sulfureo: fanno sciogliere i marroni ai ragazzi dello Spedale di Ginevra, ove si è trovato un tal segreto. Il pane, che se ne fa fare, è amarissimo. Il legno di quest'albero può servire a vari lavori di torlo, e secco arde come l'altro legno.

Il Sig. Marchandier Autore del *Metodo di preparare la canapa*, ha fatto varie esperienze sopra i marroni d'India. Ha rinvenuto, come questo frutto conteneva copia grande di sughi saponacei detergivi, e lissiviali da quali la Medicina, e le Arti potevano trar vantaggio. Ha provato ad adoperarlo come il sapone per lavare le biancherie, e sgrassare i panni, e tal prova gli è riuscita. La sola acqua, in cui si erano posti in molle marroni d'India ridotti in polvere, bastò per sgrassare a meraviglia delle calze di lana, dal che dee

dedursi, essere eccellente per le biancherie: in fatti, purchè queste non sieno foverchio unte, possiamo prometterci di nettarle senza altro aiuto, e per tal modo risparmiare molto sapone. Semplicissima nè è la preparazione, oltre il non volervi nè spesa, nè molta briga. Prendi la quantità, che vorrai di marroni d'India: dopo d'averli fatti sguisciare, e grattugiare, gettagli nell'acqua piovana, o di fiume a ragione di due, o tre marroni per ogni pinta d'acqua. Quando i sughi del marrone saranno sciolti nell'acqua, lo che si conoscerà dal colore bianchiccio, che acquista l'acqua, te ne servirai per lavare le biancherie, che allora si sgrasseranno, e diverranno bianche pazzazette, non disgustose alla vista. Se a caso le macchie dell'unto son troppo ostinate, nè cedono alla virtù di quest'acqua, la stropiccerai con un poco di sapone, e il risparmio sarà sempre grande, lagnandosi perpetuamente i Lavandai, i Follatori, ec. del caro prezzo del sapone.

Il Sig. Marchandier ha provato anche a servirsi di quest'acqua per lavare la canapa, ed ha rilevato che i fili detestivi dei marroni ne staccavano le fibre, e le ammolliavano con estrema facilità.

Per ben riuscire in tutte le diverse operazioni, conviene adoprare l'acqua alquanto più che tepida, ma non però sì calda, che non vi si possa tener la mano, senza scottarsi.

La poca spesa, che esige questo metodo, dee impegnar tutti a ripetere le esperienze del Sig. Marchandier.

I marroni d'India sono sì comuni, che se ne trova in ogni luogo, e si possono far raccogliere senza bisogno dai ragazzi, che possono anche prepararli così per divertimento.

Pretende di più l'Autore, che dopo d'aver così adoperato i marroni, e che sionessene estratti tutti i sughi, la fonduta abbia perduto tutta l'amarrezza, e che possa vantaggiosissimamente adoprarsi per alimento del pollame: oppure che essendo seccata, e poi abbrugiata,

se ne cavino delle ceneri eccellenti per le rannate. Giorn. Econom. 1757. Dicembre pag. 41.

MARTELLONE, MAGLIO. Grosso metallo, che è mosso dalla forza d'un mulino. Dicosi di varie fabbriche, come della carta, della concia delle pelli, ec. ma propriamente s'intende del mulino stesso, ove si lavora alla fabbrica del rame, e del ferro, ed ove battonsi questi metalli per appianargli in tavole, in verghe, in foglie, ec. Vi sono più *magli* nella Sciampagna, ed in alcune altre Provincie di Francia.

Quando in uno Stato si può far di meno di ricorrere ai Forestieri, è un vantaggio sì evidente, e sì considerabile, che è inutile il dimostrarlo; ma ciò, che diremo proverà, che se vogliamo prenderci la briga, faremo in grado di somministrare a questi stessi forestieri i rami che ci avvanzeranno; e per giungervi, non dee far altro, che perfezionare in Francia il lavoro di questo metallo: non vi ha cosa più facile di questa: abbiamo la materia prima: le leghe, e i carboni non ci mancano; e i fiumi, che bagnano il più bel Clima dell' Universo, ci agevoleranno col loro corso un lavoro, che abbisogna del loro aiuto.

Il maggior commercio, ed il maggior consumo del rame, che si faccia in Francia, è quello di Svezia, che entra nel Regno per Rouen, e vi giunge da Amburgo mezzo lavorato. Per acquistare la proprietà di questo metallo, forz'è, che escano dal Regno grosse somme, e perchè possa servire ai nostri bisogni, conviene che paghiamo anche a questo forestiero il mezzo lavoro additato. Se in vece di ciò, ritrovassimo in grado di caricare i nostri vascelli di questa merce di nostro prodotto; o almeno se potessimo fabbricarne a bastanza per i nostri usi è indubitato, che il vantaggio sarebbe grande.

Ma per giungere a questo bramato intento vi vorrebbero due cose: prima, che si coltivassero con più cura di quello si faccia le nostre miniere di rame, che sono ricchissime: in secondo luogo

che aumentassimo, e perfezionassimo presso di noi quelle grandi fucine dette *magli*, per isbozzarvi il lavoro, che poi si perfeziona dai nostri Calderai. Questo due cose son facili: già si lavorano le nostre miniere di rame: non si dee che incoraggiare coloro, che vi impiegano: abbiamo in varie Provincie fucine da rame; ma non ve ne ha il numero, che vi vorrebbe per supplire ai bisogni del Regno, e i lavori, che vi si fanno, non sono così perfetti, come quelli, che ritragghiamo dal forestiero: peccano nella forma, e nelle grandezze; e quel, che è peggio, non abbiamo la diligenza posseduta in quest'Arte dai forestieri; e l'unica ragione si è che noi non conosciamo; avvegnachè niuno ci ha mai contrastato l'industria: procuriamo d'acquistar questa nozione, facciamo imparandola, e coltivandola un bene considerabile allo Stato: conserviamo nel nostro seno le somme, che siamo forzati a spedire ai forestieri, ed impieghiamole nel far sussistere tanti miserabili, che ci offrono le loro braccia.

Supponendo adunque, che presso di noi abbiamo del *rame in pane, rosette*, o altro: se da principio ne abbiamo il bisognevole per i nostri usi, abbiamo almeno una quantità considerabilissima di rami vecchi, che squagliati insieme con rame di Barberia, o d'altronde, formeranno utensili ugualmente buoni, che quei, che vengono d'Amburgo; e in vece di far uscire questi vecchi rami del Regno, perchè vadano a nostre spese a ricevere dal forestiero la medesima forma, che già avevano, per tornare a stanziar fra noi un anno, o due, e poi rifare lo stesso viaggio; ritenghiamo queste materie, impariamo a lavorarle, facciamo venire alle nostre fucine bravi Fonditori Tedeschi, o d'altrove: moltiplichiamo queste grandi fucine, facciamo di meno del forestiero, e ponghiamoci in grado di far con esso ciò, ch'ei fa con noi: la cosa è fattibilissima, è semplicissima.

Che col consiglio e sotto gli occhi d'alcuni prodi Maestri si stabilisca

buo-

buone fucine capaci per fondere i rami in grande, e che con queste stesse fucine vi si formino grandi coppe, quali ci bisognano per mille usi, faremmo di meno della Città d'Amburgo, almeno per questo Articolo, e per quei che sino da ora volessero perfezionare le fucine, che hanno, e farvi tutti i lavori, che bramassero, eccoci a suggerir loro il modo di condursi in questo lavoro.

Per farci intendere più che sia possibile, descriveremo prima la forma, e lo spazio del casamento, che dee contenere le fucine, i ruotamenti, ec. quindi indicheremo gli utensili atti a tal lavoro, e finalmente daremo un'idea del modo di lavorare; con quello, che diremo un'uomo del mestiero perfezioner certamente il suo lavoro; ma si risparmierebbe molta briga, se si guadagnasse presso di sé uno di quei pazienti fonditori, di cui è piena la Germania, ove si lavora il rame.

La fabbrica destinata per una fucina dev'esser piantata presso a un fiume, ove si possa con facilità tagliare un canaletto per poter condurre l'acqua necessaria per muovere i ruotami di questo stabilimento: dee esservi almeno una cascata d'acqua d'8. in 10. piedi reali, darannosi a questa fabbrica 50. piedi riquadrati più o meno, secondo l'impresa, che si vuol formare.

Questa fabbrica conterrà nel piè piano le fucine guarnite delle loro armature di rame per scaldare, e ricuocere i lavori: la gran fornace da fondere con i mantici, gli alberi giranti per portare, e far muovere i magli da slargare, e da incavare, una mola da arrotare, e generalmente tutto quello, che riguarda questo lavoro.

Sopra questo piè piano vi sarà la carbonaja, che dev'esser bastantemente alta per poter contenere la quantità di carbone, che si può consumare in un'anno. Accanto a questa fabbrica se ne erigerà un'altra per alloggiarvi i lavoratori, che sarà pure di grandezza proporzionata al numero di essi, che richiederà la fucina.

Gli utensili, istrumenti, e ruotami necessari in questo lavoro sono, primo un'albero mobile per mezzo della sua ruota, grosso e pesante lungo 20. piedi e mezzo quadrato, ben legato, cerchiato, e che si volga liberamente su i suoi orecchioni eniro anelli fondati, ben fissati sopra i loro madrieri. Quest'albero farà muovere tre martelli.

Uno grosso di 250. libbre, che serve a slegare.

Altro di 150. libbre incirca per gli usi stessi, ma per lavori più piccioli.

Altro da incavare di circa 120. in 130. libbre. Tutti questi martelli avranno un manico di buon legno di frassino, od altro legno arrendevole colle loro campanelle, ed avanti a questi martelli saranno piantate grosse incudini guernite dei loro piedistalli. Il martello da incavare avrà 4. forchette per sostentare i mazzi, che vorranno incavare: queste forchette fra tutte debbono pesare almeno un quintale.

In secondo luogo avremo un ruotame particolare, de mezzo toro, il quale per mezzo della sua manovella farà muovere non meno i mantici per isaldare, che quei della fornace da fondere: e le grosse cesoje che debbono essere fortemente fermate con grosse legature di ferro a un madriero.

Dietro a questi martelli saranno piantate le panche colle loro molle, e per mezzo del grosso albero si farà muovere un palo, e il suo mortajo per pestare le scorie del rame.

Lo stesso mezzo toro farà anche muovere, come dicemmo, le grosse cesoje, che servono a tagliare gl'intieri mazzi: oltre queste grosse cesoje, se ne avranno due altre assortite, che serviranno a mano, ma attaccate, per gli usi, che or ora indicheremo.

Similmente un'incudine da due corna sul suo zoccolo.

35. Paja di ranaglie assortite del peso d'80. in 90. libbre.

Due grandi cucchiare per prendere il metallo coi loro manichi di 30. in 35. libbre.

Dodici padelloni di ferro, guerniti di

di terra, e ingenerati con cenere di ran-
nata per ricevere il metallo fonduto.

Tre pale per uso del maglio.

Due bacchette di ferro, che servono
per tirar fuori dal tubo, ed a prendere
i saggi.

Due raschiatoj di legno con leggieri
manicchi di ferro per stichumare.

Quattro grosse tanaglie per iscaldare
almeno di 150 libbre di peso.

35. paja di tanaglie assortite del pe-
so insieme di 100. lib. incirca, che ser-
vono per iscaldare, e tenere i mazzi
sotto il martello incavatore, e per al-
largare.

Dieci trince per tagliare i salomoni,
e i pani di rame del peso insieme di 50.
libbre.

Un paio di tanaglie ordinarie, quat-
tro punteruoli, otto martelli da mano
del peso di 50. libbre.

Tre mantici, tre piccole trince, quat-
tro uncini, due coperchi per i tubi,
tutti insieme di 35. libbre.

Uno stizzapajo, un' accetta, una se-
ga, e una grossa morsa.

Dei maglietti di legno per dar le fi-
le, e quattro detti per dirizzare i tagli.

Una gran tinocza ovale per tuffare,
e spuntare i rami.

Una tavola guarnita di sue bilance,
e pesi.

Si offerverà, che ogni pajo di ceso-
je dev'esser attaccato al suo zoccolo, e
guernito della sua cassa per ricevere le
raschiature.

Oltre i due ruotami, di cui parlam-
mo, ve ne farà altro guarnito della sua
ruotella, d'ite s' addenterà nell' albero
della mola guarnito della sua lanterna,
per far muovere la mola, o tale altro
istrumento, che si vorrà farvi suppli-
re. La mola farà di 4. in 5. piedi in-
alberata dritta, e rotonda, e girante
sopra buoni pezzi di legno solidi, e
guarniti di buone granocchie di fonda-
tura.

Il da noi riferito basterà per dar con-
tezza degli utensili, istrumenti, o mac-
chine necessarie per una Fucina da Ra-
me. Passiamo ora alla manipolazione
di questo metallo per dargli le prime

manifatture, che si perfezionano poscia
dal Calderai.

La prima cosa, che si ha da fare si
è *mescolare il rame vecchio col nuovo*, e
questa mistura dipende per lo più, o
per lo meno dalla qualità del rame,
che s'adopra: quanto più il rame nuo-
vo sarà per se stesso duttile, e mattel-
labile, tanto più si mescolerà fra il ra-
me vecchio, che è pel lungo servizio,
che ha fatto, talmente purgato da ogni
metallo straniero; che si può, anzi si
deve amalgamare con del rame nuovo.
Per fare questa mistura si comincia da
accendere con del carbone d'abete un
buon fuoco nella fornace da fondere:
quando il fuoco è ben acceso, e che il
crociuolo, che dee ricevere il metallo,
è arroventito, s'empie con nuovo ra-
me, sull'estremità del quale si pon-
gono i pani, i salomoni, e di rame
nuovo, che si vuole amalgamare, o uni-
re col vecchio: questi pani si scaldano
insensibilmente, e squagliansi finalmen-
te a goccia a goccia; ma bisogna ba-
dare, che non precipitino troppo pre-
sto alla base del crociuolo, perchè fred-
derebbersi troppo presto, trovandosi sot-
to al vento del tubo: per ripiarare un
tal disordine, si avrà cura a misura che
questi pani si squaglieranno, e si ffon-
deranno nei carboni di rimettergli so-
pra: quanto più si terranno in questa
situazione, tanto più il metallo squa-
gliandosi si spoglierà delle sue parti etero-
genee: giunti finalmente alla totale
fusione di tutto il rame nuovo, che si
vuole unire, si lascerà in fusione per un
buon quarto d'ora; prima d'unirvi il
rame vecchio, ne si lascerà di dimenar-
lo di tratto in tratto con pezzi di le-
gno, che non sieno troppo secchi.

Fatta questa prima operazione, si pren-
derà il rame vecchio, e per isquagliar-
lo si terrà lo stesso metodo, che abbia-
mo esposto pel nuovo: si lascerà squa-
gliare a poco a poco, finchè se ne ab-
bia aggiunto a bastanza, lo che si co-
nosce, quando la materia fonduta giunge
un dito traverso vicino al tubo: giun-
to a questo segno, il Capo Fonditore
prende per di dietro, e pel foro del tu-
bo.

bo colla bacchetta da saggio, che tuffa nel metallo fonduto, e tosto la ricava: intorno a questa bacchetta s'attacca una leggera crosta di metallo, la porta sull'incudine, stacca il suo saggio, lo lavora, lo piega, e ripiega caldo: se il saggio si lascia così maneggiare, senza rompersi, è segno certo, che la lega è ben fatta; e che il rame è depurato, e bastevolmente caldo: se per lo contrario il saggio si rompe, lavorandolo, e piegandolo, è segno che deesi ancora far agire il fuoco, e forse aggiungervi ancora del rame vecchio. La prudenza, e il sapere del Fonditore debbon condurlo in tali casi: ciò non può descriversi: vi vuole esperienza.

Essendo il metallo perfettamente fonduto, e sommamente duttile, il Capo Fonditore fa collocare a canto al suo crogiuolo 2, 3, 4, padelloni più, o meno, che si faranno prima intonacati con ceneri di rannata stemperate coll'acqua. Non si dimentichi di ben asciugarle, e riscaldarle prima di servirvene.

Questi padelloni così preparati saranno collocati, come abbiamo detto, accanto al crogiuolo, in cui è il metallo fonduto. Ciò fatto il Capo fonditore prende la sua cucchiaja di ferro, che deve parimente essere intonacata di terra, e di cenere: sospende questa cucchiaja a una catena di ferro, che è attaccata alla banda del cammino della fonderia: ella dee anche essere caldissima: non bisogna più soffiare: scuope il crogiuolo, netta collo schiumatoio il metallo, quindi lo prende colla cucchiaja, e lo versa nei padelloni, che empie tutti l'uno dopo l'altro: e mentre è occupato in questo lavoro, il suo garzone tiene un picciolo schiumatoio di legno, con cui raschia le scorie, o impurità, che galleggiano sopra ciascun padellone: si continua a vuotare, e a schiumare, finchè non resta più metallo fonduto nel crogiuolo, e che il contenuto nei padelloni è fissato. Se si è squagliato in un crogiuolo ragionevole, si debbono avere a un dipresso 120. in 140. libbre di materia.

Ecco intanto la materia fusa nei padelloni. III.

delloni, ma non fredda: si rovescia il primo, si prende con lunghe tanaglie, e si porta sotto il più grosso martello a slargare: s'adopra ad appianare il pane uscito dal padellone, finchè abbia affatto perduto il suo color rosso caldo: si lascia questo pane appianato in mezzo alla fucina per terra, e prendonsi poi tutti i pani contenuti nei padelloni, che si lavorano nel modo stesso.

Fatta questa prima operazione, s'accende del fuoco nella fucina, vi si collocano i pani appianati, si cuoprono di carbone, fanno venire di color di ciliegia rossa, dopo di che il Capo fonditore affiso sul suo sgabello accanto al suo martellone da slargare, si fa portare dal suo garzone i pani l'uno dopo l'altro, finchè gli abbia ridotti alla grossezza d'un pollice e mezzo in circa: dopo di che prendendo una trincia colla mano dritta, la pone sul pezzo, ch'ei vuol tagliare, e facendo quindi percuotere il martello sulla trincia, taglia il suo pane appianato in ragione proporzionata alle grandezze dei pezzi che vuol fare: fa la cosa stessa a tutti i piani appianati; dipoi ricomincia un'altra operazione.

Il Capo fonditore avendo tagliato, come abbiamo detto, tutti i suoi pani in 4. 8. 16. parti, più o meno, ne fa portare un dato numero al cammino, gli dispone gli uni sopra gli altri con del carbone: si fanno lavorare i mantici, e si fanno arroventir rossi di color di ciliegia; e il suo garzone gli porta questi pezzi l'uno dopo l'altro vicini al suo maglio da slargare, ove stando a federe afferra con due tanaglie, tenendone una per mano per poter meglio maneggiare il suo pezzo: gli slarga rondandogli fino alla grossezza di due scudi almeno, badando di lasciarli un poco più gagliardi nel mezzo, che verso gli orli: tal differenza dev'essere impercettibile: continua questo lavoro, finchè abbia di tutti questi pezzi fatto delle specie di bacini: e in questo, mentre il suo garzone taglia colle cesoje in mano, ma attaccate a un grosso pezzo di legno, quei, che sono spaccati ne-

gli orli, e gli tondeggia meglio, che può.

Giunti tutti questi pezzi a tal segno il Capo Fonditore ripassa di nuovo i bacini sotto il martellone; ma dove finora ne ha lavorato uno per volta, ne prende due gli slarga fino che abbiano la grossezza d'uno scudo, e così continua; e il suo garzone mentre è egli occupato a slargare, taglia tutti gli orli dei bacini, che sono mal tondi, o screpolati.

Sendo slargati tutti questi pezzi, tondeggianti, e ritagliati, il Capo fonditore gli porta sopra una bilancia, li pesa a uno per volta, segna sopra cadauno il suo peso, e ne forma mazzi di 12. in 15. pezzi più o meno, facendosi dal più pesante, e terminando nel più leggiero: ciò fatto, si fa portare dal garzone una mastella, che contiene delle ceneri di rannata bene stacciate, e stemperate con acqua comune, prende un pennello, ed intonaca tutti i bacini uno dopo l'altro, rimettendogli sempre in massa come si trovavano: quest'ultima fattura serve per impedire, che nel lavoro che segue, il mazzo che è per formare non s'attacchi, cioè, che lavorando sotto il suo maglio da incavare 12. o 15. bacini per volta non s'attacchino l'uno all'altro, o non si forino; avendo pertanto intonacato tutti questi pezzi, ne forma 1, 2, 3, o 4. mazzi, più o meno, secondo la materia, che ha fonduta, o che ne ha slargata, e preparata in bacini ogni mazzo di 12. o 15. bacini: ciò fatto, raddoppiando i due primi, che sono più larghi di quelli, che debbono contenere, si forma una specie di bordatura tutt'intorno, e fa tal fattura sull'incudine con un martello da mano, coll'ajuto del suo garzone: questi bacini, che servono, per così dire, d'inviluppo a quei, che contengono, diconsi la madre, e debbon'essere alquanto grossi.

Fatti tutti i mazzi, non si tratta, che di portargli sotto in martello da incavare, perchè mutino figura, e nome; e dove poco prima si chiamavano questi i pezzi *bacini*, gli chiameremo *mazzi*.

Il Capo fonditore fa portare questi mazzi presso al cammino, ne fa por due dal garzone sul fuoco: si dà moto ai mantici; e mentre questi mazzi si scaldano, il Capo prepara il suo martello da incavare: aggiusta la sua forchetta, calza la corda, che gli sostiene, e si pone a sedere sopra un panchetto affai basso: sendo caldo il suo mazzo se lo fa portare, lo prende con ambe le mani colle due tanaglie uncinate, lo conduce sotto il suo martello, e comincia a farlo battere dalle bande, contornando finchè sia giunto al centro, badando però, che se il suo mazzo stenta a stendersi, di fermarsi per non lo spaccare, ed a printipiar quello, che sta cuocendo nel cammino: fa lo stesso con questo, che col precedente, e così di tutti i mazzi che deve incavare, i quali stendono fino alla grossezza d'un foglio di carta, più, o meno, secondo i lavori, ai quali son destinati questi mazzi. Così incavati questi mazzi, vogliono dopo di ciò un'altro lavoro prima d'acquistare il nome di Coppe, che fra poco gli daremo: questa fattura consiste nel ritagliare gli orli alla larghezza di 2, 3, e 4. dita, più, o meno, secondo lo esige il lavoro: per eseguir ciò il Capo, e il suo garzone, per via del mezzo torno fanno operare le grosse cesoje, che camminano a forza d'acqua, come osservammo, e numerando gli istrumenti: fanno camminare queste grosse cesoje, e tagliano con esse i mazzi della larghezza, che sopra indicammo: ne levano un poco più del ricordo del bacino detto *madre*, lo che viene a tondeggiare passabilmente bene ogni mazzo, che ora può chiamarsi *Coppa*.

Questi mazzi di coppe tondate, come dicemmo si prendono l'uno dopo l'altro, e con un maglio di legno se ne stacca a piccioli colpi ogni coppa, le quali una dopo l'altra son portate sopra una lastra di ferro collocata sopra un pezzo di legno, ove si continua a forza di maglietto a dar loro una figura più regolare, e si bada colle cesoje di tondeggiarle tagliando esattamente i loro orli: si ammucchiano via via, e se

ne formano nel magazzino picciole piramidi alte 4. in 5. piedi, per poi ricevere dal Calderajo l'ultima mano.

Memoria comunicata.

MARTORE. Il martore originario del Nort in quel clima è naturale, e vi si trova in sì gran numero, che fa sfiorire la quantità di pelli di questa specie, che vi si consumano, e che se ne cavano. E' per lo contrario raro nei climi temperati, nè se ne trovano nei paesi caldi: ne abbiamo alcuni nelle nostre selve di Borgogna, se ne trovano anche nel Bosco di Fontainebleau; ma generalmente in Francia sono così rari, come vi è comune la faina*. In Inghilterra non ve ne ha pur uno, perchè non vi sono boschiglie: fugge questo animale parimente i luoghi abitati, e scoperti: si rimane nel fondo dei boschi, non si occulta fra le rupi, ma scorre le selve, e s'arrampica sopra gli alberi; vive di rapina, e distrugge quantità prodigiosa d'uccelli, de' quali cerca i nidi per berne le uova: prende gli scojattoli, i forci campagnoli, ec. mangia anche il miele come la faina, ec. Non si trova in campagna rasa, nei prati, nei campi, nelle vigne: non s'accosta mai all'abitato, ed è anche diverso dalla faina nel modo, che si fa prendere: tosto che una faina si sente perseguitare da un cane, torna indietro guadagnando prontamente il suo granajo, o la sua tana: il martore per lo contrario si lascia inseguire per lungo tratto dai cani prima di montare sopra un'albero: non si prende briga di salir fino su i rami, s'attiene al tronco, e quindi sta a vederli passare: la traccia, che lascia il martore sulla neve sembra fattavi da una gran bestia, perchè si muove sempre saltando, e segna sempre con due piedi per volta: è alquanto più grosso della faina, ma ha la testa più corta: ha le gambe più lunghe, e perciò corre più facilmente: ha

la gola gialla, e la faina l'ha bianca: il suo pelo è molto più fino, più folto, e meno soggetto a cadere: non prepara, come la faina, un letto a' suoi martorini, ma gli corca anche più agiatamente. Gli scojattoli, come è noto, fanno dei nidi sopra gli alberi con egual arte che gli uccelli: quando la martora è vicina a partorire, monta al nido dello scojattolo, ne lo sloggia, slarga il foro, vi s'adagia, e vi partorisce; si serve anche de' vecchj nidi dei barbagianni, e dei gusi, e dei fori degli alberi vecchi, dai quali snida i picchi, e gli altri uccelli: partorisce a Primavera, e la portata è di due, o tre foli: i martorini nascono con gli occhi chiusi, e tuttavia divengon grandi assai presto: in brev' ora porta loro degli uccelli, dell'uova, e gli conduce poi seco alla caccia: gli uccelli conoscono sì bene i loro nemici, che fanno pel martore, come per la volpe il medesimo grido d'avvertimento; ed una prova che sono animati anzi dall'odio, che dal timore si è, che gl'inseguiscono assai lontano, e fanno questo grido contro tutti gli animali di rapina, e carnivori, come il lupo, la volpe, il martore, il gatto salvatico, la donnola, e non mai contro il cervo, il capriolo, la lepre, ec.

I martori sono comunissimi nel Nort dell'America, di pari che nel Nort dell'Europa, e dell'Asia. Ne vengono molti dal Canada**: ve ne ha in tutto il tratto delle terre Settentrionali Americane, fino alla Baja d'Hudson, ed in Asia fino al Nort del Regno di Tunquin, e dell'Impero della China. Non bisogna confonderlo col martore zibellino, che è un altro animale, la cui pelle è molto più preziosa. Il zibellino è nero, il martore è scuro e giallo: la parte della pelle più stimata nel martore è la più scura, e che si stende lungo il dorso fino alla

S 2 pun-

* Se ne trovano nel bosco d'Orleans ancora, che è di querce. Istoria degli animali del Nobleville, e Salerne, Tomo V. 1757. p. 230.

** Secondo il Savary sono le più belle, e dice, che ne vengono anche, di Bisaglia, e di Prussia.

punta della coda. *Istoria Naturale del Museo del Re*, Tomo VII. in 4. pagin. 186.

Si è già osservato sotto l'Articolo *Armellino*, che bisogna distinguere gli *Armellini* dai *Martori Zibellini*. Gli *Armellini* diconsi in Russia *Gornostai*, i *Zibellini* *Sobol*, i *Martori* comuni *Kun*, o *Kouniza*. Nella Lapponia non ritrovano *Zibellini*. Anticamente ve ne erano in *Permia*; ma presentemente questo animale si trova nella sola *Siberia*. La caccia dei *Zibellini* non si fa da' condannati, come asserisce il *Savary*, nè da Soldati. Sono i nativi del paese, o i Cacciatori Russi, che l'esercitano per lor vantaggio. I naturali del paese pagan le loro tasse di *Gibellini*, e i Cacciatori Russi son tenuti a pagar la decima alla Dogana, dopo di che gli uni, e gli altri possono vendere liberamente ciò, che loro rimane. Di rado s'uccidono questi animali colle palle, ma piuttosto con frecce d'una specie detta *Tomar*, che sono armate d'una palla di legno, in vece di ferro per risparmiare la pelle di questo prezioso animale. Ma questo modo di cacciare è assai raro. D'ordinario prendonsi i *Zibellini* con trappole dette *Koulemt*, e colle reti. Il maggiore spaccio dei *Zibellini* si fa nei paesi Asiatici presso i Turchi, i Persiani, e i Chinesi. I Chinesi comprano i cattivi *Zibellini* di pari che i buoni, perchè con molta maestria fanno dar loro il colore, e il lustro. Le altre due Nazioni non fanno caso che delle migliori. Non viene gran copia di *Zibellini* da *Archangel*. Forse nei tempi andati ne veniva quantità. Ne escono anche pochi da *Pietroburgo*, poichè facendo i Greci il commercio della Turchia, gli comprano d'ordinario a prezzo più caro a Mosca, che spedendogli da *Pietroburgo* non può aversele nei paesi forestieri. Vi sono *Zibellini*, de' quali un solo è talvolta stimato in *Siberia* 30, 40, e 50. rubb. Ve ne sono anche che non costano più di 30. copeci; tanto è enorme fra questa specie di merce la differenza. Bisogna essere gran conoscitore per non

vi s'ingannare. *Memor. di Pietroburgo* 1758.

Quanto più è lungo il pelo del *Martore*, *Zibellino*, morbido, e lustro, tanto più è stimata la pelle. Si comprano pelli di *martore* assortite dal N. 1. fino al N. 10. mazzi, che vanno sempre scemando di bellezza dal primo numero fino all'ultimo.

Il mazzo è composto di venti paja di pelli intiere, cioè colla testa, collo, e zampe, a riserva del ventre; perchè è poco stimato, sicchè ogni cassa contiene 400. pelli.

Perchè un'assortimento sia perfetto per la Turchia (poichè colà, e specialmente in *Costantinopoli* se ne fa il consumo maggiore) bisogna che ve ne sia tanto dell'una, che dell'altra.

I Turchi fanno per lo più d'una cassa nove vesti; cioè 4. dell'echino, che sono le più belle, e che essi chiamano il *Martore*; 4. delle zampe, che dicono *zampetti*, e una del collo, che dicono *Samoul-Pacha*.

Le pelli di *Martori Zibellini*, che si veggono in Francia, le abbiamo quasi tutte d'Olanda, d'Inghilterra, o d'Amburgo. In Parigi i Merciaj, e i Pellicciaj ne fanno tutto il commercio. I primi lo fanno all'ingrosso, ed i secondi dopo d'aver loro dato alcuna nuova preparazione, per ammorbidarli, e fargli più belli, le adottano in varie forme, come manicotti, paladine, ec. che vendon poi nelle loro bottegge.

MARUM, MARO. Pianta, le cui foglie sono d'alcuno uso in Medicina.

Ne cresce molto in una dell'Isole di *Hieres*, che diceasi *Portecroz* in Provenza, e quindi la ritraggono quei Droghieri; che ne fanno trocisci d'*Hedysarum*, nella cui composizione deve entrare, preferibilmente all'*Amaraco*, o piccola maggiorana, che se le suole sostituire.

Questa pianta è debole, ma appaga molto l'occhio: le sue foglie sono picciolissime, di color verdastro, della figura d'una punta di lancia, d'un sapore amaro, e disgustoso; dopo le foglie nascono specie di spighe molto simili a quel-

quelle della lavanda, tutte seminate di fiorellini soimamente rossi, e di grato odore.

Bisogna scegliere il *Marum* nuovo d'odor gagliardo, fiorito, e più verde che sia possibile.

Questa pianterella d'odore si aromatico è veramente una specie di *German-drea*. Il *Boerhaave* credette doverne fare un genere particolare sotto il nome stesso di *Marum* datogli dal *Corfusi*, a motivo di sua amarezza accompagnata da un buono odore: ma il *Linneo* il sovrano Riformatore della Botanica, che è l'ornamento della Svezia, lo ha collocato col *Camedrio*, o *Germandrea* sotto il genere di *Teucrium*, e con molta ragione. Vedi anche *Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo VII. pag. 451.

I Droghieri d'Olanda, e d'Inghilterra fanno gran traffico dell'erba secca di questa pianta. La cavano dalle Scale del Levante, specialmente di Candia, e di Siria, ove cresce abbondevolmente. La Medicina l'adopra molto nei paesi del Nort, massime dopo che il *Boerhaave* prendendolo dal *Wedelio*, ne esaltò tanto le sue virtù.

Gl'Inglese l'adoprono in polvere nel tabacco cesalico. Lo spirito di questa pianta è d'odor grato, di pari che il suo olio etereo, e contiene grandi proprietà. Se ne fa in Olanda un sal volatile oleoso aromatico celebrato altamente dal *Boerhaave* per tutti i mali di testa.

MASCHERA. Volto artificiale fatto di carta, colorito di fuori, incavato sotto, talora foderato di tela, con cui uomini e donne cuopransi la faccia per nascherarsi, e non esser conosciuti in tempo di Carnovale, andando ai balli, ec. I Commedianti, e i ballerini l'adoprono pure spessissimo per comparire sulla scena.

Fannosi maschere d'ogni sorta di forme, e figure, si serie, che grottesche; le prime bellissime, e finissime come quelle, che ci vengono da Venezia: altre meno fine, che si fanno in Parigi, delle quali le più stimate son quelle, che fannosi dal *Ducoux* sul Ponte

Nostra Signora; ed altre comuni, che quasi tutte vengono da Rouen.

Veggionli anche maschere foderate di tela incrostate di sopra di cera colorita con occhi di smalto forati nel mezzo. Queste sou carissime e assai stimate, perchè s'accostano più al naturale. Il primo che ne facesse in Francia, si pretende che fosse il Sig. *Benoist*.

Fannosi anche maschere di velluto nero più comunemente dette *Lupi*, *Vedi LUPO*.

MASSOI. Scorza aromatica, che si trova da un'albero della Guinea nuova, che è all'Oriente delle Molucche. Se ne trasporta per tutte l'Indie, e se ne fa un gran traffico, perchè gl'Indiani ne fanno molto uso sì per profumo, che per Medicina. Il suo odore è dei più grati, e s'accosta in qualche modo a quello dei Cubebi. Il suo sapore è acre, e scalda la bocca. Quando si fa in polvere empie tutto all'intorno del suo odore.

Questa scorza è molto oleosa, quindi viene il suo odore, che si conserva molti anni per la natura fissa del suo olio. Si rileva da tal ragione agevolmente la buona specie, massime se passando la cima dell'unghia con qualche forza a traverso a questa scorza, s'osservi che il segno divenga nero, lo che mostra, che non ha perduto il suo olio, nè per conseguenza la sua qualità, o che non è troppo vecchia.

E' nota in tutte l'Indie Marittime sotto questo nome, che è *Malaja*, ma nei paesi, ove cresce dicesi *Aycora*. Quest'albero nasce sulla Spiaggia occidentale della Nuova Guinea. Questa spiaggia uel paese dicesi *Onin*. Quei del paese sono Selvaggi, e assassini, lo che rende il lor paese di malagevole accesso. I Caramelli sono i soli, che vi vanno in barca con molta briga e rischio: barattano con quei barbari alcuna galanteria, e del riso per questa cortecia. La fanno comprare a buon mercato, e la vendono in Ambone 15. in 18. Rykdalder, o feudi la portata, che pesa 125. libbre.

Ha il massoi virtù eccellenti per i

ma-

mali nervini. Gl' Indiani se n' ungono il corpo per dileguare i rei effetti, che in lor produce il freddo della notte ne' tempi piovosi, che consistono in torpore delle membra, dolori di nervi, coliche, paralisi, ec. Ne mescolano in in diverse composizioni aromatiche, ed Medicinali.

Fa maraviglia, che la Compagnia Olandese non ne faccia venire in Europa, poichè vi sarebbe meglio ricevuta di molti altri aromati forestieri, che vi si portano, e che non sono del valore di questa. *Mem. di M. Garcin*:

MASTICE. E' il mastice una resina secca, trasparente, d'un giallo pallido in lagrime, o in grumi della grossezza d'un pisello, o d'un granello di riso, fragile, che si rompe tosto sotto i denti, e che tuttavia divien molle come la cera vicino al fuoco, che s'infiamma su i carboni, che spande un' odor grato, e che ha un sapore leggermente aromatico, resinoso, e alquanto astringente.

Scola il mastice dal Lentischio. Le incisioni, che si fanno in questi alberi cominciano in Scio il dì primo d'Agosto. Fannosi tagliando a traverso, e in varj luoghi la corteccia dei tronchi con grossi coltelli, senza por. mano nei piccioli rami. Il dì dopo fatte le incisioni, vedesi stillare il sugo nutritizio dell'albero in picciole lagrime, dalle quali si formano a poco a poco i granelli del mastice. S'indurano in terra, e compongono spesso ammassi ben grossi: quindi è, che si spazzano diligentemente intorno intorno i tratti di terra di sotto l'albero. Il forte della raccolta è verso la metà d'Agosto, purchè il tempo è asciutto e sereno. Se la pioggia stempra la terra, inviluppa tutte le lagrime, che sono perdute.

Verso il fine di Settembre le stesse incisioni danno ancora del mastice, ma in minor copia.

Il mastice si staccia per separarne le mondiglie; ma la polvere, che ne esce s'attacca sì tenacemente al viso, che co-

loro, che vilavorano son costretti a lavarsi con dell' olio.

Ogni villaggio dell' Isola di Scio, in cui si coltivano i lentischj, deve rendere al Gran Signore una certa quantità di mastice. La somma ascendeva a 286. casse, che pesano in tutto 100025. o che. * In' oltre il Cadi riceve 3. casse del peso d' 80. oche l' una. Lo Scrivano, che tiene i registri di quanto mastice dee contribuire ogni privato, ne ha pure una. Il Doganiere, che le pesa, ne prende una manciata sopra ogni privato, e un' altro Ministro della Dogana ne prende un' altra per la briga, che ha per riscacciarle.

Se alcuno è sorpreso che porti mastice alla Città, o ne villaggi, in cui non si coltivano i lentischj è condannato alla galera, e spogliato d'ogni suo avere. I Contadini, che non raccolgono la quantità di mastice, che basti a pagare la loro tassa, ne comprano, o ne prendono in prestito dai loro vicini, e quei, che ne hanno di più, lo serbano per l'anno seguente, o lo vendono di nascoso. Talvolta se la intendono col Doganiere, che lo prende a una piastra l'oca, e lo vende 2. piastre, o 2. e $\frac{1}{2}$. Finalmente quei, che coltivano i lentischj non pagano che la metà del testatico, e per distinzione hanno il privilegio di portare la festa bianca intorno al loro turbante come i Turchi.

Il mastice migliore viene dall' Isola di Scio nell' Arcipelago, ed è molto più grosso, e d'un sapore più balsamico di quello del Levante, che viene per Marsilia; tuttavia questo secondo è quasi il solo, che venga in Francia pure per la via di Marsilia.

Conviene osservare, che i Negozianti del Levante, che lo spediscono, pongon sempre nel fondo il più ordinario, e di sopra il buono, nè vogliono mai vender l'uno senza l'altro.

Si possono comprare a Smirne ogn' anno 300. casse di mastice, del peso ogni cassa d'un quintale e un terzo.

La raccolta di questa gomma, che si

* Crediamo che vi sia errore; o nel peso, o nel numero. Il Geoffroy dice 300. Cistigrid 84375. libbre, contenendo ogni cisto 281. libbre, e $\frac{1}{2}$. Vedi Mat. Med. Tom. IV. pag. 58.

fa in Scio ; appartiene al Gran Signore . Fa le veci aquegli Isfolani di carriaggio , o taglia ; che esige altrove dai Greci , e da altri abitanti dei paesi conquistati , e dai Forestieri . L' affitta al Doganiere di Costantinopoli , che lo è per lo più anche di Smirne ; ma con una certa riserva del più bello per Sna Altezza , per le Donne del Serraglio , e per i suoi primi Ufiziali . Può essergli stato assegnato il nome di mastice , perchè i Turchi , e singolarmente le donne , ne masticano quasi continuo per fortificare i denti , e le gengive , e per correggere il fiato .

Bisogna scegliere il mastice bianco , o pallido , o cedrino , trasparente , asciutto , fragile , scretolante , e odoroso . E' d' alcun uso in Medicina , in cui s' adopra singolarmente per alleviare il dolore dei denti . S' adopra anche nella composizione della vernice ; gli Orefici ne mescolano colla trementina ; e col nero d' avorio , che pongono sotto i diamanti per dar loro risalto . Non si fa conto alcuno del mastice , che è nero , verde , livido , o impuro .

Vi è un mastice nero , che si porta d' Egitto , di cui si pretende che si possa far uso per sofisticare la canfora . *Vedi LENTISCHIO* .

Vendosi nelle botteghe sotto nome di mastice alcune masse resinose , secche , grossolane , fatte di mastice , e d' altre resine , ma sono affatto inutili per la Medicina , e s' adoprano per incollare le pietre , e per riempir fisure .

MASTICE , Per questa voce intendesi anche il *Cemento* , e ve ne ha di varie specie . *Vedi CEMENTO* .

Si fa del cemento con

2. parti di calcina viva ,

4. parti di matton pesto . Tutto stemperato con olio di noce .

Il cemento , o mastice , che serve agli Orefici , ai Tornitori , ec. si compone con

1. quarto di libbra di pece resina ,

2. once di cera gialla ,

1. oncia di pece nera .

Il tutto dev' essere squagliato in un piatto di terra invetriata quasi sulle ceneri calde : si ha cura di preparar pri-

ma quantità sufficiente di matton pesto e passato per istaccio di seta : questo matton s' adopra per legare le enunziate droghe , e dare alle stesse una consistenza simile a una pasta molle , badando di dimenare perpetuamente , mentre si spolverizza col matton pesto .

Si formano con questa pasta dei cilindri , o delle focacce , che si vendono più , o meno la libbra .

Il mastice degli Occhialaj si compone con

$\frac{1}{2}$ di buona resina , dell' ocre morbidissima , o del bianco di Spagna fino ; il tutto stacciato , e ben macinato sul marmo s' incorpora in $\frac{1}{2}$ di pece nera bene scelta , squagliata sopra le ceneri calde : vi si mescoleranno queste droghe a poco a poco finchè il tutto formi un sol corpo penetrato ugualmente da questa polvere .

La maniera ordinaria di servirsi di questi mastici è di scaldargli leggermente , e d' attaccarne una quantità proporzionata sopra una matrice , con molletta , o altro istrumento ; dopo di che vi si applica il pezzo , che si vuol lavorare , il quale perfezionato si stacca con una leggiera martellata , che la separa facilmente dal cemento .

MASULIPATAN . Tele dipinte delle più belle , e delle più fine , che si fanno nella Città di questo nome , Porto di Mare situato alla parte Settentrionale della Spiaggia di Coromandel . Vi sono anche dei fazzoletti così denominati . *Vedi TELE DELL' INDIE* , e *FAZZOLETTI* .

MATERIA . Dicesi dei corpi , che son messi in opera dai Manufattori , Lavoranti , e Artigiani .

La lana è la materia principale , che s' adopra nella Manufattura de' lanajoli , e la seta in quella dei setajoli .

Dicesi *Materia d' oro* , e *d' argento* l' oro , e l' argento in verghe , e in lamelle . Questo Mercante fa gran traffico di Materie d' oro , e d' argento . Gli Orefici , e i Battitori adoprano più materie d' oro , e d' argento d' ogni altro . Se ne consuma anche molto nella fabbrica delle monete . L' acciaio , il ferro ,

ro, il rame, lo stagno, il piombo, ec. sono materie proprie per varj usi.

Segreto provato, per cavare le materie d'oro, e d'argento dai galloni, e dai drappi, senza abbrugiarli, e senza calare.

Getta in un calderotto due, o tre misure di cenere di legno nuovo comune, come per la rannata da lavare le stoviglie: ripiega il gallone, o il drappo in un pezzo di tela di lino, che legherai: metti il tutto nel calderotto, e fa bollire la rannata. Tutta la seta, e il filo del gallone, ec. si stempereranno, e lasceranno puri l'oro, e l'argento. Quando crederai che il drappo abbia bollito bastantemente, perchè la seta sia disciolta, lava le materie che restano entro la tela con acqua fresca che porterà via la seta, come se fosse fango, che fosse stato mescolato coll'oro, e coll'argento.

Se la seta, o il filo del drappo non fossero bene sciolti, basterà fargli bollire di nuovo.

Per aver l'oro, e l'argento separatamente, mettili in diversi pezzi di tela, prima di fargli passare nella rannata. *Giorn. Econ. 1757. pag. 77.*

Vedi l'Articolo delle *Manufatture* rispetto alle materie prime, e *Teoria*, e *Pratica del Commercio*, e della *Matina d'Uffizio* in 8. pag. 376.

MATITA. Nome generico, con cui s'indicano varie sostanze terree, pietrose, e minerali, colorite, che s'adopra- no per tirar delle linee, disegnare, dipingere a pastelli ec. tali sono la creta, la sanguigna, la pietra nera. *Vedi queste voci, e PASTELLO.*

Si dice più particolarmente matita alla miniera di piombo, *molybdæna*, minerale contenente talora del zinc, e che fa testa all'azione del fuoco. Si taglia la miniera di piombo in pezzi riquadrati lunghi, e sottili, per vestirli di legno, e farne i toccalapis ordinari: ovvero si tagliano, e si dà loro una for-

ma atta ad esser messa in un toccalapis. Questa sostanza trovasi in varj luoghi d'Europa: tuttavia vi è da scegliere. Le matite migliori ci vengono d'Inghilterra: fanno con una specie di blenda, o miniera di piombo purissima, non mescolata di materie eterogenee, si taglia con facilità, e quando si è tagliata, è simile al piombo tagliato di fresco: quella, che non ha tali proprietà non è buona per perfetti toccalapis. La miniera che somministra la buona matita Inglese, è nella Provincia di Cumberland, poco distante da Carlisle: è unica nella sua specie, e il Governo ne ha preso particolarissima cura. Il trasporto di questa miniera è proibito sotto pene severissime, prima d'esser ridotta in lapis. Ognun fa l'uso della matita nel Disegno, ec.

MATITA ROSSA. Questa non è altro che ocra rossa. *Vedi quest' Articolo Enciclop.*

I mercanti di matite preparano, e compongono le diverse matite, che servono per dipingere a pastelli: non son' altro, che diversi legni, o terre da colori polverizzate, e ridotte in pasta con un poco d'acqua gommatà.

MATTONI. Specie di pietra artificata, di colore rossiccio, composta d'una terra grassa, impastata, ridotta in un rettangolo dentro una forma di legno, e cotta in una fornace, ove acquista la consistenza necessaria alla fabbrica.

Maniera di fare i mattoni.

Non prenderai, nè terra arenosa, o ghiaiosa, nè sanghi arenosi: queste materie pesano troppo, nè resistono alla pioggia. Se trovi della terra bianca, che s'accosti alla creta, della terra rossa, od anche dell'arena maschio rossa, adoprala: i tuoi mattoni saranno resistenti, e leggieri, due qualità essenziali. Scegli per questo lavoro la foggia, che è più atta a fargli asciugare. In

* Ciò vedremo in una Memoria posta in seguito, di pari che intorno alle varie specie di terre buone per i mattoni.

fomma abbi della buona argilla , che non sia areoosa ; o della terra corta meno forte della terra grassa : oppure se hai dell'argilla , e della terra corta , faone una mistura di parti uguali . Stempa la tua mistura senza aonegarla , smuovila , e scioglila con una pala , e dimenala con una grande spatola , o con una vanga : più che la sbatterai , migliori saranno i tuoi mattoni . Abbi delle forme , o quadri di legno della dimensione interna , che vorrai dare al tuo mattone * ; bagoa queste forme , spolverale con un poco d'arena asciutissima , perchè la materia dei mattoni non vi s'attacchi : empile di terra , piglia la terra colle mani : quindi avrai un grosso bastone tondo : termina di pigiar la terra nelle forme , facendo passar con forza questo bastone su questa terra : che questo bastone sia liscio , e bagnato , perchè la terra non vi s'attacchi : ciò fatto , prendi la forma , e scaricala in piano in un luogo ben unito : ricomincia lo stesso lavoro , spolverando la forma , e pigliando la terra colle mani , e col bastone : lascia asciugare al sole i tuoi mattoni : quando saranno mezzo asciutti , tagliagli , cioè , togli via con un coltello tutto quello , che progiudicherebbe alla regolarità della figura . Quanto importa che i mattoni sieno esattamente regolari , per tale operazione si ha una nuova forma della stessa forgia del mattone , solo alquanto più picciola ; ma che abbia riquadrati due soli lati : si applica il mattone fra questi due lati , gli altri due dirigono il coltello . Quando si sono tagliati due lati , si tagliano nel modo stesso gli altri due , e così haonosi mattoni ben riquadrati , e ben'eguali fra essi . Quando i mattoni saranno tagliati mettigli in costa , o per taglio a due a due all'altezza d'un piede e mezzo : formane delle file , fra le quali vi sia uno spazio , e lasciali asciugare . Abbi una fornace , e disponvi i mattoni in guisa , che possano esser ben penetrati dal fuoco : o fagli cuocere all'aria aperta , mentre

vi sono questi due modi di cuocerli , ma il primo è il migliore .

La fornace non ha niente di particolare : ell'è a gran volta , od ordioria , solo la metà maggiore di quella da vasia . Mettonsi i mattoni nella fornace : si chiudono : vi si mettono delle legne : si fa un fuoco mediocre , finchè il fumo della fornace di bianco scuro , che comparirà , divenga nero : allora si lascia stare di metter legne : si continua solo a mantenere il calore con fascine , con paglia , con ginestre , ec. finchè la fornace comparisca bianca , e che la fiamma s'alzi fino alla sommità del cammino . Quando si è fatto durare questo calore qualche tempo , si rallenta , e si lascia gradatamente freddar la fornace . Si replica la stessa operazione , scaldando la fornace , e freddandola a vicenda , fino a che comparisca , che il mattone sia stato penetrato a dovere dal fuoco , lo che non può esser , se non in capo a 48. ore .

Le buone fornaci sono a volta ** , e i bravi fornaciaj dispongono i mattoni in guisa , che restino fra essi de' vacui , fra i quali la fiamma possa insinuarsi . Ecco come altri si diporta : si collocano i mattoni gli uni sopra gli altri in guisa , che s'incassino per sosteorsi : ma si lascia fra ciascuno il maggiore spazio che si può , di modo che la massa totale è propriamente fabbricata si vuota , che piena . Non dee questa empirie affatto la fornace , ma lasciarsi ai due lati , e sul davanti uno spazio necessario per le materie combustibili . Cuopresi quello spazio con un letto di legne , su questo letto s'accomoda uno strato di carbone . Non si lascia pure d'insinuare in tutti gl'interstizj dei mattoni del carbone , e delle legne minute : da ciò segue , che in un momento tutta la massa sia penetrata di fiamma : si rinnova questo fuoco quanto è necessario , nè si lascia spegnere totalmente , se non quando si stima corto il mattone . Questo è il modo d'aver de' mattoni molto buoni : ma pare , che si avrebbe

T ro

Tom. III.

* Vedi l'Appresso Memoria .

** Debbono esser quadrati secondo la stessa Memoria .

ro assai migliori, se gli artefici vi usassero le seguenti cautele: 1. Non adoprare per la fabbrica de' mattoni se non terra, che sia stata lavorata, e rivolta almeno una volta fra il primo di Novembre, e il primo di febbrajo *. 2. Non lavorare in mattooi se non dal primo di Marzo, e finisci su i 29. di Settembre **. 3. Non mescolarvi cosa alcuna, che possa deteriorarla: 4. aggiungervi una certa quantità di cenere di carbone stacciata finissima: 5. stabilire persone per visitare le fornaci, i mattoni, le terre, che vi s'adopano: 6. far battere da uomini, e pestare la terra da animali, prima di porla in opera: 7. farvi mettere dell'arena quando è di natura troppo molle: 8. far mettere in molle nell'acqua il mattone, dopo che sarà stato cotto la prima volta, e rimetterlo al fuoco, che ne acquisterebbe doppia durezza: 9. Invigilare perchè prima di mettergli nella fornace non istieno ad asciugarsi ad un sole troppo vivo: 10. Difendergli similmente nell'Estate dal sole troppo gagliardo, cuoprendogli con paglia, o con arena. Vi sarebbero altre molte precauzioni da prendersi per fare i mattoni buoni a tal segno, che sarebbero di maggior durata della stessa pietra: ma ed a qual prò indicarle? Il traffico, e la fabbrica delle tegole son liberi, nè vi son prescritte regole nè al fornaciajo, nè al Mercante, nè al compratore. Ci lamentiamo, che i nostri edifizj di mattoni non sian forti come quei degli Antichi, nè si vede, che prendessero per fargli durare tutte le precauzioni che crederemmo necessarie, dove noi non ne prendiamo alcuna.

Ci vengono mattoni di Borgogna, di Meluno, e di Corbeil, e quei di Borgogna sono stimati i migliori: bisogna sceglierli ben cotti, risuonanti, e coloriti. Si comprano a migliajo: non si può stabilire cosa alcuna intorno al loro prezzo. Da principio valevano 10. lire il migliajo, poi 15. e ora par, che valgiano di più, e che crescano di prez-

zo, a misura che le materie combustibili diventeranno più rare. Quei, che hanno grandi fabbriche di mattoni, si da fare, che da conservare, risparmiarano molto ad accontentarsi con artefici, che gli lavorino sulla loro terra: daranno ai medesimi dai 45. ai 50. soldi il giorno, o piuttosto gli pagheranno a 3. lire il migliajo di buoni e interi mattoni dopo la cotta. Si somministra loro le legne a ragione di 25. corde per 30. migliaja di mattoni cotti all'aria aperta. Vi vuole un quarto di legne di meno in una fornace fatta a posta: quanto più la fornace ha servito, tanto più facilmente la fornace si scalda.

Un Comentatore di *Vitruvio* vorrebbe, che si desse ai mattooi la forma d'un triangolo equilatero, di cui ogni lato fosse lungo un piede, e grosso un pollice e mezzo. Pretende, che questi mattoni si porrebbero in opera più comodamente, costerebbero meno, e sarebbero più solidi e di più bella mostra: aggiungerebbero, dice egli, forza, e grazia, massime oegli aogoli d'un opera dentata. Il Sig. *Wotton* si maraviglia con ragione, che siasi trascurato l'avviso del Comentatore di *Vitruvio*. *Enciclop.*

Nei Paesi Bassi non si conosce altro modo di cuocere i mattoni, che col carbon fossile, come si può vedere nel *Giorn. Econ.* del 1752. Settemb. p. 89. *Memoria sopra le fornaci dei mattoni*: ma siccome il metodo del Sig. di *Vigny* è diverso da quello, che si pratica oei Paesi Bassi, così vi si supplisce in una Lettera, che trovasi nel detto *Giornale* 1753. Agosto p. 40. ec.

Vi si fa alla bella prima vedere, come in qualsivoglia paese vi sono pochi terreni, che non somministrino terra da mattoni: se non se ne trova nei primi strati del terreno, s'aprono le sue viscere, e tosto vi si troverà ciò, che si brama. Quella, che si prenderà per formargli, dev'essere grassa e forte, di color grigio senza sassolini, granelli, ec. La terra rossa non vale niente; ha

fat-

* *Ibidem*. ** Nel Maggio, o nel Giugno. *Ibid.*

fatto veder l'esperienza, che facilmente si riduce in polvere, ed è soggetta nei ghiacci a sfogliarsi. Si conosce principalmente, che una terra è buona per farne mattoni, quando essendo alquanto umida s'attacca ai piedi, ovvero quando impastandola colle mani si stenta a dividerla. Quando si vuole impiegare i mattoni si dee esporle al gelo a pezzi, e smuoverla in varj tempi e in più volte, finchè sia ben dimenata: pertale operazione si sceglie d'ordinario il mese di Dicembre, il Gennajo, e il febbrajo, da principio perchè provi i rigori del freddo, che contribuiscono a dar maggior qualità a questa terra; ed anche perchè adoprandola nei mesi seguenti, abbia tutto il tempo di seccarsi all'aria, e al sole per poter esser cotta nella fornace verso il mese di Maggio, o di Giugno.

Tutte le castelle, che s'adoprono per dar la forma a questa pietra artificiale, debbon' essere alquanto più lunghe d'8. pollici, 4. larghe, e 2. grosse, perchè il mattone seccandosi, e cuocendosi, scema di proporzione, e la misura d'8. 4. e 2. pollici, è una misura adeguata alla materia dei mattoni. In fatti si è sempre osservato, che se si desse a queste pietre artificiali una grandezza, o grossezza molto più considerabile, farebbero soggette a rompersi, e sgretolarsi nella fornace, perchè l'azione del fuoco comunicandosi disugualmente, e l'interno sendone meno investito, che la superficie, il vapore, che trovasi rinchiuso, e che cerca un'uscita, fa scoppiare le parti interiori, che allora sono nel loro stato di consistenza: queste parti non possono unirsi, perchè hanno già subito il loro effetto di fermentazione. Ma senza inoltrarmi di più nel piano delle cause Fisiche, ritorno alla Memoria del Sig. di Vigny: egli offre la maniera più esatta, e più precisa d'adoprar questa stessa terra fino all'istante, in cui si mette nella fornace, in cui s'impiega il carbon fossile in vece di legne, ed in cui spesso si fanno cuocere un una volta due in trecento migliaia di mattoni. Si può trovare il modo di

costruire queste fornaci additate qui sopra, o in ciò, che c'insegna l'*Enciclopedia*, come abbiamo veduto. La differenza si è, che in questa si dice, che le buone fornaci debbon' essere a volta, e nella Memoria un quadrato perfetto, questa figura contribuendo molto all'elasticità della cotta dei mattoni, il calore è concentrato di più, e a un tempo stesso sparso più egualmente verso le parti esteriori. Si accerta, che questo metodo indicato è il solo modo praticato nei Paesi Bassi, il migliore, e che esige poca spesa. Rimettiamo a questa Memoria quanto alle operazioni per fare cuocere i mattoni in tali forni. Vedi anche il Giorn. Econ. 1758. p. 305. e 1759. p. 116. vi si troveranno anche delle nuove Memorie intorno alle fornaci da mattoni, e sopra questa fabbrica, che non s'addicono al presente Articolo, perchè son troppo diffuse.

MATTONE CRUDO. E' un mattone stato soltanto seccato al sole, e che non è stato messo nella fornace. Se, ne fa grand'uso nei paesi caldi, e dove piove di rado, massime nell'Egitto.

Dicesi anche *mattone crudo* una sorta di mattoni, che fanno di della terra bianchiccia, e che si lasciano seccare per 5. o 6. anni prima di porli in opera.

Il *mattone crudo* serve d'ordinario per fabbricare diverse fornaci, come quelle per cuocere gli stessi mattoni, le tegole, le pentole, fornaci da fondere ogni metallo; e perciò si preferisce quei, che non son cotti, perchè si cuociono a bastanza, e anche troppo talora nel fare il suo ufficio. Se ne compongono diverse materie, secondo gli usi per i quali sono destinate. Il mattone ordinario si fa con terre grasse; ma questa terra non può sostenere un fuoco violento, e si veirifica: vi vuole una terra di tutt'altra natura, che non dee tampoco così chiamarsi, perchè è quasi tutta composta d'arena; e di pietra da arrotino pesta. Per far mattoni, che faccian testa al fuoco più violento, prendi arena, o pietra da arrotino finissimamente pestata: legala con terra franca,

ma non ne metterai se non quanto solo ne bisogna per dar corpo alla detta pietra pestata: fabbrica con questi mattoni qualsivoglia fornace, alla quale potrai dare fuochi continui per più mesi, senza temere alcuna vetrificazione: ma soprattutto non adoprerai terre grasse, se non meno che sia possibile. Si può adoprare questa composizione di terra stemprata coll'acqua per intonacarne le Fornaci.

MAURIS, od anche *Murri*, tele di cotone, che vengono dalla spiaggia di Coromandel. Ve ne sono delle fine, delle grosse, delle larghe, delle strette, delle bianche, e delle rosse. Tutte le pezze di queste tele, sopra diverse larghezze son lunghe 12. canne, cioè, le fine son larghe canne 1. e $\frac{1}{2}$. le strette della stessa qualità 1. canna e $\frac{1}{2}$. le grosse imbiancate canna 1. e $\frac{1}{4}$. e le rosse 1. canna e $\frac{1}{2}$.

Nelle vendite, che la Compagnia d'Olanda fa di queste tele, gl'involti sono tutti d'una balla che contiene 100. pezze. Nel 1720. i Mauris fini larghi costavano dagli 11. fiorini e $\frac{1}{2}$. fino a 13. fiorini, e $\frac{1}{2}$. la pezza: gli stretti dai 9. ai 10. fiorini, le grosse imbiancate fiorini 6. $\frac{1}{4}$. e le rosse dai 6. $\frac{1}{4}$. fino a $\frac{1}{2}$. fiorini. Nel 1748. quest'ultime della spiaggia, di 7. $\frac{1}{2}$. in 7. $\frac{1}{4}$. fior. misura d'Olanda la pezza. Questa sorte di tela differisce alquanto da quella, che diceasi *Percalle*, che non è lunga più di 10. canne $\frac{1}{2}$. e larga 1. canna $\frac{1}{2}$.

Gli Olandesi scrivono questa voce *Mouris*, perchè il dittongo *ou* ha presso di loro lo stesso suono presso di loro che l'*au* ai Francesi. Vedi *PERCALE*.

I Danesi gli denominano *Murri*. Nel 1761. i Murri di canne 12. $\frac{1}{2}$. Danesi, 1. $\frac{1}{2}$. larghe fino a 1. $\frac{1}{4}$. si vendettero R. 4. $\frac{1}{2}$. a R. 5.

MECHOACAN, Radice medicinale così detta dalla Provincia di Mechoacan nella Nuova Spagna, donde la prima volta fu portata in Europa. Ce ne viene anche da Nicaragua, da Quinto, dal Brasile, ec. Diceasi altrimenti *Ra-*

barbero bianco, ed anche *Scamonea*, e *Brionia Americana*.

L'Isola di S. Domingo produce pure copia prodigiosa di questa radice, che è bianca dentro, e fuori. Quando è in terra manda fuori fragilissimi steli, lo che fa. che serpeggi come la vitalba. Dagli steli spuntan le foglie, che sono sottilissime, fatte a cuore: d'un verde bianchiccio, e per entro le foglie nascono de' granelli, o bacche, da principio verdi, e rosse, quando sono mature.

Ell'è propriamente una specie di *Convolvulus*. Il fiore è monopetalo in tutte le sue specie avendo la vera forma d'una campana.

Bisogna scegliere il mechoacan in belle rotelle bianco dentro, e fuori, compatto, recente, poichè diceasi, che stenta la sua virtù a durare 3. anni, secco, pesante, quasi insipido, e badare, che non vi sia mescolata della Brionia; lo che si può rinvenir facilmente dall'essere il Mechoacan compatto, non fungoso, non amaro, non fetente, e la brionia è aggrinzata, e d'un bianco rossiccio, amara, puzzolente, e producente nausea.

Bisogna anteporre i pezzi, che sono più scuri dentro, e di sostanza più serrata; o piuttosto bisogna scartare affatto quei, che non sono di tal qualità. Almeno hanno troppo debole virtù.

Il Mechoacan ha perduto molto del suo credito sì in Francia, che in Spagna, perchè la Gialappa produce l'effetto stesso, ed assai più prontamente, lo che appaga più l'impazienza che ha ogn' infermo di risanarsi.

Tuttavia il Mechoacan ha il vantaggio di non aver bisogno nè di preparazione, nè di correttivo, e purga tal quale è colla propria sostanza. Il Sig. *Boulduc* ha trovato colle sue ordinarie analisi, che contiene 12. volte più di sale, che di resina. Vedi *Istor. dell'Accad. R. delle Scienze A. 1711.* e il *Goffroy*, Tomo II. pag. 174.

MECONIO. Nome, che si dà al sugo di papavero estratto dalla Pianta per espre-

espressione. Egli è una specie d'oppio
Vedi OPIO.

MEDAGLIA. Pezzo di metallo in forma di moneta fatta per conservare ai posteri il ritratto delle persone illustri, o la memoria d'alcuna considerabile azione.

Il traffico delle Medaglie è propriamente un traffico di persone dotte, e curiose, ove non ha parte alcuna l'interesse, e che si sostiene per la sola nobile emulazione, che essi hanno d'arricchire i loro Musei, e di perfezionare le raccolte, che fanno di tali preziosi monumenti antichi.

Tuttavia si fa un negozio di medaglie meno disinteressato di quello, che abbiamo additato, ed il Sig. *Patin* osservava, che vi sono diverse Città principali di Germania, in cui si trovano Mercanti, che possono dirsi *Mercanti antiquarij*, poichè non uniscono medaglie, che per rivenderle, e profittarvi: traffico, aggiunge questo dotto uomo, che ha le sue frodi, ed inganni, come la maggior parte degli altri negozj, ed ove il compratore dee bene esaminar la merce, se non vuol ricevere, o medaglie poco rare, o falsificate, per medaglie veramente rare, e antiche.

Il *Tournefort*, *Cornelio le Brun*, e *Paolo Lucas*: questi nelle sue *Relazioni d'Egitto*, gli altri due ne' lor *Viaggi del Levante*, parlano d'un tal traffico, che si fa nell'Isola dell'Arcipelago, ed in quasi tutte le Scale del Levante, ove gli abitanti del paese bene informati del gusto, che hanno i forestieri per questa sorta di rarità, hanno cura d'ammassarle, e di venderle a carissimo prezzo, e sovente anche con meno buona fede degli *Antiquarij Tedeschi*.

Questo traffico di Medaglie, che si fa in Germania, e nel Levante, riguarda le sole antiche: ma in Parigi se ne fa uno di medaglie moderne molto più sicuro, e più importante.

Questo traffico consiste principalmente in quella copiosa e ricca serie di medaglie state battute per conservare ai posteri fatti più celebri del Regno di Luigi il Grande, o di quelle, che si bat-

tono ogni giorno di quei del Regno di Luigi XV. suo ultimo Nipote.

Il Direttore Generale della Moneta delle medaglie, che le vende, ne somministra solo d'oro, d'argento, o di bronzo, secondo che il compratore vuole, o può pagarle.

L'Eleganza e bellezza dei lavori, che escono da questo conio, e l'intelligenza di chi ne ha la direzione, (il Sig. *de Launay*, 1723.) vi aggiunge un gran pregio; nè dee dubitarsi, che sieno un giorno per essere ricercate colla stessa schiavitù, e vivacità, che si ha presentemente per le antiche più belle, e più perfette.

Si crede non dover dimenticare, che per dare una serie completa della Storia di Francia per Medaglie il Sig. *de Launay* stesso ha fatto incidere a sue spese delle forme ec. di medaglie di tutti i nostri Re, dal principio della Monarchia fino al presente, ove da un lato è l'effigie del Principe, e dall'altro un conciso, ma esatto compendio dei maggiori fatti di ciascun Regno. Questa serie di Medaglie entra pure nel traffico delle monete moderne, che si fa in Parigi, e non è uno degli oggetti meno rilevanti.

I Signori *Dassier* di Ginevra si distinguono molto per la loro abilità per l'intaglio delle Medaglie, di cui hanno dato una Raccolta dei Re d'Inghilterra, e degli uomini più illustri. Sono ammirate dagl'Intendenti.

Il Sig. *de Maillet* ci fa sapere, che cavansi dall'Egitto moltissime Medaglie, ma che ve ne sono poche delle buone: che in certi tempi (cioè, quando è piovuto) si trovano in copia: in altri tempi non se ne vede pur una. Aggiunge, che si trovano in Alessandria, massime l'Inverno, quando è piovuto, certe pietre intagliate rappresentanti varie figure di donne, e d'animali.

MEDUCCO. Dicesi *pietra di meducco* di certi sassolini brillanti, che si trovano in Francia in quel picciol tratto del Bordolese, che dicesi *Paese di Meducco*. E' una specie di diamante. *Vedi* DIAMANTE.

ME-

MELARANCIA ARANCIA ec. Frutto, che produce il Melarancio, o l'Arancio.

Nizza, la Giotat, Grasse, l'Isola di Hieres, Genova, il Portogallo, l'Isola dell'America, ed anche la China, sono i luoghi, onde si hanno d'ordinario le melarance. Ora però la maggior parte ci viene dalla Provenza.

Le arance prendono le loro denominazioni dalla lor natura, e qualità, come *melarance dolci*, *arance agre*.

Si candiscono le arance intiere dolci, ed agre collo zucchero, a metà, e a spicchi, dopo d'averle pelate, e vuotate, e poi s'asciugano nella stufa. Ciò chiamasi *scorza d'arancia candita*. Le più belle vengono di Genova, e di Tours.

L'aranciata è scorza di melarancia tagliata a fette, e confettata. Genova, e Lione ne danno la migliore.

La scorza d'arance agra, che è più amara, è riserbata non solo per le lalfe, ma s'adopra anche in Medicina preferendola a quella d'arancia dolce.

Si fa venire di Provenza, e d'Italia il fiore arancio confettato, sì asciutto, che liquido.

La buona acqua di fiori aranci, che dicesi anche *Acqua Nansa*, *acqua Naphae*, si fa in Provenza, e a Genova: dee essere amara, d'odor soave e grato, e recente, poichè non conserva il suo odore più d'un'anno.

I fiori aranci pel grato loro odore s'usano molto fra noi, sì nei profumi, che nei condimenti, ed è quasi il solo odore, che ha tolto la mano alle rose, all'ambra, e al muschio. Si cava per distillazione da questi fiori un'acqua, penetrantissima, che non solo supera tutte le altre pel suo buono odore, ma che produce altri buoni effetti, sendo mescolata con altri rimedj. E' cefalica, stomachica, ec. Vedi *Geoffroy Mat. Med. Tomo V. p. 254.*

Si estraggono molte forte d'olj dal fiore, dalle scorze, e dal frutto del melarancio. L'olio di Nerioli è quello che danno i fiori per distillazione: il più perfetto si fa a Roma: non è meno buono in Provenza: ma vi sono degli

Artefici in Parigi, che lo fanno anche migliore di quello di Provenza, e di Roma.

L'olio che si cava dalle scorze e pelle dell'arancia per mezzo dell'acqua, e del lambicco è parimente eccellente per la dolcezza e soavità del suo odore.

Dicesi *olio di grana piccola* quello, che si fa con piccole arance, che tengonsi in molle 5. o 6. giorni nell'acqua e che si distillano coll'istess'acqua in un lambicco. Quest'olio è d'un giallo dorato, e d'odore acuto, ma grato.

La maggior parte di questi olj creduti buoni per uccidere i vermi dei fanciulli, si fanno in Grasse, o in Biot, 3. leghe distante da Grasse, alle Cannette, e a Nizza; ma quando non hanno di buona mano, non si è sicuri che non sieno alterati coll'olio di Ben, o di mandorle dolci.

Le picciole arance si vendono per farne delle corone, e ridotte in polvere, entrano nella composizione di quella polvere cordiale, e universale, stimata per varj morbi dei cavalli.

MELARANCINO ARANCINO, che è di colore di melarancia, e che è ugualmente giallo e rosso.

L'arancino dei drappi si fa in Francia col giallo, e col rosso di garancia, o con quello di borra. Di rado vi s'adopra il rosso di scarlatto, perchè oltre l'esser più caro, il colore non si faranto comodamente. L'arancino di garancia, vuole il giallo di guado con un poco di terra merita nella garancia.

Le sete arancine si debbon tingere sopra un fuoco di reou puro, dopo aver loro dato l'allume, e il guado con forza. Se il colore ne è scuro, si dà loro nuovo allume, e qualora ve ne sia bisogno, si fanno anche passare in un picciol bagno di Brasile.

Le lane color di fuoco, arancine, e perlate si tingono con borra tinta in garancia, ed i fili arancini, isabella coperto, isabella pallido fino al chiaro, di pari che l'aurora, si tingono col fusello, col reou, e col guado.

MELARANCIO ARANCIO. Fra le diverse specie di melaranci, ve ne sono

due principali, il cui frutto si usa presso di noi, cioè, l'arancio dal frutto *agro*, o *forte*, e l'arancio dal frutto *dolce*.

Le arance forti sono d'un giallo pallido, bernoccolute, e sparse di più granelli acri, e molto amari; d'un odor penetrante: la lor midolla è pallida; meno carica, e molto acre; nel che differiscono dall'arancia dolce, la cui pelle è più sottile, più unita, d'un color vivo di zafferano, d'un'amarezza meno gagliarda, e meno odorosa: la midolla poi gialliccia, o pendente al colore dello zolfo, talvolta insipida, tal altra dolce e vinoso, il cui inviluppo è d'un tessuto più molle, ed il sugo più abbondante.

Nei nostri giardini si coltivano con gran cura questi due meleranci. Sono sì comuni nell'Isola di Hieres, e sulle spiagge della Provenza, che sembrano naturali a questi paesi, ove formano piacevoli felve colla loro verdura, che mai non cangia, e con i frutti dei quali sono perpetuamente carichi. Le foglie, i fiori, la corteccia, la midolla, e i semi delle arance si adoprano. *Geoffroy T. V. pag. 254.*

Se ne alleva, e se ne conserva nei Climi freddi, ponendogli l'Inverno nelle chiuse, e conservandogli in un moderato calore.

Vi è un buon Trattato della cultura dei Meleranci di *Cosimo Trinci* nel *Giorn. Econ.* 1758. pag. 127. 134.

MELAZZO, che dicesi anche *sciropo di zucchero*. E' quella parte fluida e grassa, che resta negli zuccheri, dopo che sono stati raffinati, ed a cui non si è potuto dare colla cotta alcuna consistenza più solida di quella di *sciropo*.

Altro propriamente non è il melazzo, che il residuo d'una sorta di *zucchero*, che dicesi *zucchero rosso*, che è lo scarto degli altri zuccheri, che non si può far bianco, ne ridurre in pani. *Vedi ZUCCHERO.*

I melazzi provenienti dalle Raffinature di Francia si spediscono per lo più in Olanda, ove se ne consuma in copia, o nel preparare i tabacchi, o per

la povera gente, che l'adopra per *zucchero*.

Gli *sciropi bianchi* delle Raffinarie di Copenaghen Vi si vendevano nel 1760. *Rixd. 4. il bruno.*

Fannosi anche dell'acquavite di melazzi; ma poichè l'uso di esse è pessimo, e pregiudicabilissimo alla sanità, furono proibite in Francia per Decreto del Parlamento di Parigi 13. Marzo 1699 *Vedi ACQUAVITE.*

MELILOTO. Pianta molto usata nella farmacia, e nella Chirurgia, che fa il traffico principale degli Erbajoli nelle grandi Città. Entra colla Camomilla in diverse preparazioni, come nelle tisane adolcenti, nei clisteri carminativi, e nei cataplasmi emollienti. Nasce in copia nelle siepi, e fra i grani.

Questo genere appartiene alla Classe X. del *Tournefort*, che abbraccia i fiori papilionacei, o leguminosi, come quei delle fave, dei piselli, &c. che assomiglianti per la lor figura in qualche modo a una farfalla. Vi sono note 15. specie di Meliloto, le 4. prime delle quali, che sono semplici varietà, sono soltanto in uso.

Questa pianta verde non ha quasi odore; ma secca lo ha acutissimo. S'adopra fiorita. *Vedi Geoffroy Mat. Med. Tom. VII. p. 473.*

MELISSA. E' una delle piante più adoperate nella Medicina, e del principal guadagno degli Erbajoli. Molti la chiamano anche *Cedrella*, o *erba di Cedro*, perchè ne ha l'odore. E' stimata molto per i mali di testa, per gl'istericismi, e pe' mali di stomaco. Si prende l'infusione delle foglie a foggia di Tè. Se ne cava per distillazione un'acqua, che s'adopra negli stessi mali.

I Carmelitani di Parigi ne fanno un'acqua composta con aromati, che ha gran voga per tutta l'Europa, onde ha preso il nome assai stabilito d'*Acqua del Carmine*. Questi Frati ne fanno un traffico grande, benchè sia contrabbandata in più paesi. La Composizione si trova nella Chimica del *Le'mery* sotto la denominazione di *melissa composta magistrale*.

Si noverano varie specie di melissa : ma per l'uso della Medicioa se ne distinguono due sole specie , cioè la melissa Ortese, e la melissa Silvestre. Se ne trovano anche nelle fratte che circondano i villaggi, che sono intorno a Parigi.

Bisogna aver cura di raccogliarla per le officine di Primavera prima, che sia fiorita, poichè tosto che è fiorita, diviene puzzolente.

L'acqua di melissa semplice si fa prendendo una certa quantità delle sue foglie, che si pestano, e se ne empie uoa cucurbita stagnata, aggiuogendovi uo poco d'acqua : quindi li distilla a bagno maria, o d'arena, fino alla metà del liquore : per tal mezzo si ha l'*acqua di melissa semplice*, che si dà come le altre dalle 4. fino alle 8. ooe nelle bevande cordiali, e isteriche. Marispetto all'*acqua di melissa composta*, o *magistrale*, ell'è molto più spiritosa, a motivo degli aromati, che entrano nella sua composizione, e dello spirito di vino, io cui s'infonde. *Vedi Contin. della Mat. Med. del Geoffr. Tom. 1. p. 1.*

MELO Cotogno. Picciolo albero, che produce le mele cotogne, simili a una pera divisa io cinque spicchi nei quali vi sono semi bislungi, e callosi : il suo frutto è d'un bel color giallo, quando è maturo, duro, e aspro : in alcune specie è molto grosso. *Enciclopedia.*

Sopra i meli cotogni d'ordinario fanno i Giardinieri gl'innesti dei frutti da seme, i quali vogliono, che fruttino con ispeditezza, poichè gl'innesti Franchi stanno comunemente 10. 12. ed an- che talora più anni, senza fruttare ; dove quelli sul melo cotogno fruttano quasi sempre il terzo, o il quarto anno : per altro il Franco, come per una specie di contraccambio vive molto di più.

Siccome i meli cotogni sono comunissimi oei cotorni d'Orleans, gli Alberi, che ne vengono, e che formano uo oggetto grandissimo di commercio per gli Orleansesi, sono quasi tutti innesti su i meli cotogni, e pochissimi sul Franco. E' quasi la cosa stessa dei

polloneti di Vitry, di Bagnolet, e d'altri Villaggi intorno a Parigi.

L'abbondanza dei meli cotogni delle vicinanze d'Orleans è parimente la cagione della quautità di cotognato, che fanno i Consetturieri di questa Città.

Il commercio, che si fa di questo frutto nei cotorni d'Orleans, di Vitry, di Bagnolet, ec. è sì considerabile, che crediamo opportuno il vie più dilatare il presente Articolo : Noo serve che per farò confetture, marmellate, cotognato, ec. nè produce, quasi dissi, altro vantagio, che ooo quello, che può ritrarsi dal suo frutto per le delizie della tavola. E' questo altresì molto adoprato oella Medicina.

Quando i pedali sono vigorosi, che hanno la corteccia uolta, e nericcia, e che gittano bei scudisci, passano per Cotognari e domestici ; e quando sono aggrinzati, e mal messi, passano per salvatici, nè sono in modo veruno atti ad innestare : osservazione di sommo moimento per quei luoghi, ne quali si coltivaoo queste sorte d'alberi, e dove se ne fa un grosso traffico.

I meli cotogni servono particolarmente per innestarvi i peri, o a mazza, quando sono grossi, o ad occhio, quando sono a un di presso della grossezza d'uo pollice, o un poco di più.

I frutti, che ne veogono, sono più grossi, più belli, più primaticci, più copiosi, e di miglior sapore.

Non basta aver detto che cosa sia il melo cotogno ; ma è inoltre dicevole il somministrar regole a un di presso certe, per cooservarne la specie, o per farlo servire all'innesto.

Se altri è curioso di questa scienza, osserverà di non innestare, se non di Febbrajo, o di Marzo sopra alberi, che son grossi nel diametro d'un pollice, fino a 10. o 12. pollici di circonferenza, ed anche di più : questa stagione è buona anche per tutt'altra specie d'alberi fruttiferi.

Quanto all'innesto ad occhio, quando l'albero è a un di presso, come abbiamo già detto, della grossezza d'uo pollice, o un poco di più, s'ufe-

rà per i frutti a seme, o a nocciolo, se è nel tempo del getto: questa sorta d'innesto si dee fare presso il San Giovanni; e se è a occhio chiuso, sul mezzo Agosto, o verso la metà di settembre; osservando perpetuamente che per qualunque albero abbiasi ad innestare, non dee farsi, che sul declinare del fuochio.

Non bisogna adunque farsi maraviglia, che il melo cotogno sia grandissimo oggetto di negozio per l'Orleanese, e per i luoghi vicini a Parigi.

E' certo, che le mele cotogne farebbero il rimedio migliore contro i vereni.

Non si fa quasi verun' uso del suo legno, il quale però essendo compatto, bastantemente duro, e senza alburdo, potrebb' essere adoprato da' legnajuali, qualora fosse di volume maggiore.

Il melo cotogno di Portogallo è la specie più bella, e la più atta a far riuscire l'innesto del pero, ed a perfezionare il suo frutto. Quest' albero è più grande, i suoi rami più dritti, più forti, e meno imbarazzati: la sua foglia più grande, più bambagina al di sotto, e d'un verde meno gialliccio al di sopra: il suo frutto viene più per tempo; è più grosso, e più tenero, che quello di qualsivoglia altra specie di melo cotogno. Questo frutto è lungo, sottile alle due estremità, ed il migliore di tutti per confettare: ma è assai soggetto a tarlarsi. *Enciclop.*

MELA COTOGNA. Frutto, che produce il melo cotogno. Il suo odore, che è sommamente acuto, non impedisce, che si mangi talora anche crudo, oppure cotto sotto la cenere, o in composta: ma l'uso suo più comune è per quella specie di confettura, o di vino bollito, detto dagli Italiani *Vin sotto*; e anche di vantaggio per le sue vere confetture, come cotognate, ec.

Le mele cotogne in confettura sono di due sorte: altre rosse, altre bianche.

Le mele cotogne confettate migliori vengono d'Orleans, di Nevers, e d'Auvergne; altre in pignate di majolica piatte, come sono la maggior par-

Tom. III.

te dei vasi da confettura di Parigi: altre in larghi vasi parimente di majolica con un piede sotto a guisa di sottocoppa.

Lo sciroppo di mele cotogne, il cui uso è prevalso a motivo del suo grato sapore sopra quello del sugo, si prepara nell'appresso guisa.

„Prendi del sugo di mele cotogne „purificato, e ben chiaro, una libbra: „zucchero bianco, due libbre: fa „squagliare lo zucchero a poco a poco; e lo sciroppo avrà l'adeguata sua „consistenza.

MELONE, o meglio **POPONE**. Frutto estivo, che s'arrampica come il cocomero. I Fruttajoli, e rivenduglioli fanno in Parigi un traffico rilevante di poponi finchè ne dura la stagione. I migliori vengono di Langeais in Angiò: il rimanente dai piani, ed altri orti dei contorni della Città. Di questi i poponi del piano d'Ouille sono anteposti, e taluni gli preferiscono perfino a quei di Langeais.

Il popone è uno dei più perfetti prodotti Ortesi, e uno dei più deliziosi refrigerj preparatici dalla Natura nel tempo estivo. Nulla diremo di sua cultura. V. lo *spett. della Nat. T. 2.*

Di noti ve ne sono 7. specie. Nei paesi caldi se ne coltivano interi campi, la maggior parte de' quali producono ottimi poponi da mangiar tali e quali.

Nell'Egitto trovansi de' meloni di tutte le specie note in Europa, e nei Porti del Mediterraneo.

Oltre di questi ve ne è uno, la cui polpa è verde, e sommamente deliziosa: cresce tondo come una palla, ed è per lo più di prodigioso sapore. Trovavisi anche dei meloni da acqua, o cocomeri d'estrema bontà: ma si vanta soprattutto nel Cairo, e in quei contorni una specie di meloni aguzzi da ambe le estremità, e grossi nel mezzo, che i Nativi chiamano *Abdaleria*: è voce araba, che significa lo *schiaivo della dolcezza*: in fatti non si può mangiare di questi meloni, se non sono conditi di zucchero, altrimenti non hanno sapore:

pore: non vi è al Mondo frutto meno nocivo di quello: se ne dà anche agli infermi, ai quali si vietano tutti gli altri frutti. La scorza è bellissima, e molto lavorata, la figura del frutto molto singolare, di pari che il modo di farlo maturare, che consiste nell'applicare un ferro rovente in una delle sue estremità. I paesani gli mangiano sì verdi, che maturi, appunto come si mangiano le mele. Questi meloni d'origine forestiera durano due mesi, e non vegetano in alcun altro luogo dell'Egitto. Diceasi, che in Cipro ve ne sia della stessa specie.

Si possono schivare i rei effetti del popone, e renderlo di più agevole digestione, mangiandolo col pepe, e col sale: certuni adoprano lo zucchero, e vi bevono sopra del generoso vino. Se ne deve mangiare con moderazione, poichè il trasmodare è dannosissimo.

Il seme del popone è dei 4. semi freddi maggiori: se ne fanno emulsioni, e orzate refrigeranti, ec. *Vedi Contin. della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo 2. p. 12. Vedi SEME.*

MELONE DA ACQUA. E' un'altra sorta di genere diverso. *Vedi COCOMERO.*

MENONE. Animale terrestre quadrupedo simile al becco, o alla Capra, che trovasi particolarmente nel Levante, della cui pelle fanno i Marroccini. *Vedi MARROCCHINO.*

MERCERIA. Così diconsi generalmente tutte le specie di merci, che vendono, o possono vendere i Merciaj.

Questa voce è tratta dalla Latina *merx*, che significa ogni merce, ogni prodotto, ogni cosa, di cui possa farsi commercio.

L'Articolo XII. dei Merciaj della Città, e Borghi di Parigi del Gennaio 1713. contiene un'ampia lista di tutte le merci, che possono far parte del traffico dei Mercanti ricevuti nel Corpo dei Merciaj.

MERCURIO. *Vedi ARGENTOVIVO.*
MERLO, METODO DI FARE IL MERLO. Estratto dall'Enciclopedia, ec.

Lavoro in filo d'oro d'argento, di seta, o di lino, ec. che si fa sopra un

cuscino con numero grande di piccole mazzette, un disegno tracciato sulla carta, o concepito di fantasia, e due forte di spilli, e che si può considerare come un composto di ricamo, di tela, e di gallone: di gallone, con cui ha moltissimi punti comuni, di tela, perchè vi sono dei siti, ove vi è propriamente ordito e trama, e dove il tessuto è lo stesso che quello del tessitore, di ricamo perchè vi si eseguono del disegno, e le fila che si possono considerare come ordito e trama, sono spesso tenute lontane le une dalle altre da incrociamenti.

Bisogna cominciare dal provvedersi un cuscino. Il cuscino ha la figura d'un globo appaiato ai poli e di cui uno dei diametri sarebbe di 10. in 12. pollici, e l'altro 12. in 14. L'interno è di cotone, di lana, o di qualunque altra materia, che possa esser forata da uno spillo con facilità, e la coperta una tela forte, e ben tesa, che possa tener dritti e stabili gli spilli, che vi si fischeranno.

Bisogna poi avere una striscia di cartoncino verde più larga del merlo, che vuoi eseguire, quelle 7. in 8. linee.

Degli spilli d'ottone altri piccioli, altri più forti. Bisogna che questi sieno flessibili quanto basti per cedere un poco all'azione delle mazzette, ed impedire che il filo si rompa troppo spesso; e bastantemente forti che tengano le fila nel sito, ove si vuole, che occupino, e dare ai punti la forma regolare, che si vuole, che abbiano.

Numero grande di mazzette. In queste si distinguono 3. parti, il pugno, la cassa, e la testa: il pugno, che è fatto a pera molto allungato, che l'artefice prende colle mani, e di cui si serve per far giuocar la sua mazza: la cassa, che è sopra il pugno, e che ha la forma d'una roccella, di cui fa le funzioni; la testa, che fa pure le funzioni d'una roccella, che ne ha la forma, ma la sua forma è sì picciola, relativamente a quella della cassa, che non si prenderebbe, che per un canaletto.

Un padrone. E' una specie di braccialetto, su cui è attaccato il merlo, che si vuole eseguire, e che si fissa sul cuscino, per aver sempre sotto gli occhi il suo modello.

Un pajo di forbicette, che non hanno niente di particolare.

Alcuni pezzetti di corno sottilissimi, che sono alti, e tondi come la cassa della mazzetta: son cuciti per le due loro estremità, e formano come altrettanti staccetti, co' quali si cuopre il filo, del quale son cariche le mazzette perchè non si alteri.

Una facitora di merlo non ha bisogno d'altri utensili: secondo che ama l'arte sua, gli ha più belli, ed. più vago è il suo cuscino, le sue mazzette più delicate, più galanti le sue forbici. Ma con i pochi divisi strumenti si può eseguire il più bello, e il più ricco merlo.

Una di queste artefici ha sempre da fare una di queste tre cose, o *comporre, e lavorare un merlo d'idea*, lo che suppone dell'immaginazione, del disegno, del gusto, cognizione di gran numero di punti, e facilità d'impiegargli, ed anche d'inventarne altri: oppure *riempire un disegno dato sulla carta solamente, o copiare un merlo dato*, lo che richiede forse meno talento, che per fare d'immaginazione, ma ciò, che suppone la cognizione dell'Arte più estesa.

La Maestra, che copia fedelmente un dato merlo fa alcune operazioni, da cui quella che eseguisce un disegno delineato sulla carta, e quella, che lavora d'immaginazione sono dispensate; e queste ultime non hanno alcun lavoro, a cui la prima non sia stretta. Spieghiamo adunque il modo di copiare un dato merlo.

Si pianta il cuscino sulle ginocchia, con i poli uno a sinistra, l'altro a destra. Si prende la striscia di cartoncino, se ne fa una fascia nel mezzo del cuscino; e perchè l'abbracci strettamente, e sia ben tesa, si ficcano alcuni spilli in una delle sue estremità, ed altri nell'altra, ed alcuni altri ancora lungo i suoi lati: si prende il merlo da copia-

re, si stende sulla striscia di cartone, col piè voltato verso la mano sinistra, e la corona verso la mano destra. Per più del merlo s'intende la sua parte superiore, o il suo orlo; e per la corona quella serie di piccioli occhietti, che lo terminano: questa voce significa lo stesso nei merli, che ne' galloni. Si fissa il merlo sulla divisa striscia, piantando degli spilli in tutte le maglie dell'orlo del merlo, e in tutti gli occhietti della sua corona. Bisogna badare di tenerlo teso più che si può sì per lungo, che per largo: per tale effetto bisogna tenere gli spilli laterali più distanti che si può, e ficcarne alcuni nella parte superiore, e nella inferiore del merlo.

Dopo tali preparazioni trattasi di *pungere*: questa è l'arte di fare il merlo, l'operazione più difficile: ed ora procureremo di darne una chiarissima definizione. Per tale effetto convien sapere, che s'intende per un *punto* in galione, e in merlo, qualunque figura regolare, i cui contorni sono formati o col filo, o colla feta. Sia questa figura un triangolo. E' evidente, 1. che non si formerà mai con delle fila flessibili i contorni d'un *triangolo*, senza tre punti d'appoggio: ve ne vuole uno in ciascun angolo: i contorni d'un *quadrato* senza 4. punti d'appoggio: quei d'un *pentagono*, senza 5. punti d'appoggio, e così in seguito. E' anche evidente, che se le fila non fossero fermate da nodi, o altrimenti intorno a questi punti d'appoggio, questi non sarebbero più tosto dilungati, che i contorni della figura si deformerebbero, e le fila uscendo di luogo, e allentandosi, o non recherebbero fra esse alcuno spazio, o non produrrebbero alcun disegno. Un merlo è un composto di differenti punti, ora frangibili, ora succedentisi; e *pungere un merlo* significa discernere, osservando attentamente, tutti i punti d'appoggio di tutti questi punti differenti, e ficcarvi degli spilli, che passino a traverso il merlo, e la carta, o cartoncino verde, che è sotto, e che entrano nel cuscino. 2. E' evidente, che tutti i fori di questi spilli formeranno sulla striscia

scia del cartoncino la figura di tutti i punti, e per conseguente il disegno del dato merlo: ed ecco con somma precisione ciò, che vuol dir *pungere*. Significa delinear sopra un cartone pasto sotto un merlo il disegno di questo merlo, con fori fatti con uno spillo, che si fa passare in tutti i siti, che son serviti di punto d'appoggio, nella formazione dei punti, de' quali è composto; dimodochè quando si lavorerà ad eseguire questo disegno colle mazzette, s'impiegheranno i medesimi punti d'appoggio, e perciò si formeranno le stesse figure.

Sono spilli, che servono di punti d'appoggio alle maestre, nè prendono i lor cartoncini di color bld, se non per risparmiare la vista.

Osserverò per tanto, che in un disegno punto con precisione non vi saranno altri fori che quelli, i quali segneranno i punti d'appoggio. Basterà un' esempio. Se il punto, che si vuole punger è un quadrato, i cui lati sieno retati, e lo spazio attraversato da due diagonali retate; e se si è fatto entrare una picciolissima figura isolata nel luogo, ove si tagliano le due diagonali, vi vorranno prima 4. spilli per i 4. angoli del quadrato, poi un picciolo spillo nel centro, la cui solidità impedisce, che la fila s'accostino affatto, e le costringe a lasciare un picciol vacuo nel sito, ove s'incrociano. Ma non si può assolutamente far di meno di questo spilletto, in lavorando, poichè esso forma il vuoto, ma pungendo il merlo, poichè avendo il merlo da eseguire sotto gli occhj, mentre si copia sul disegno punteggiato, si dà ai punti tal soggia accidentale che si desidera, o si lasciano affatto in isola, o si taglia il loro spazio in varj spartimenti, che non è assolutamente necessario d'indicare sul disegno punteggiato, qualora questi spartimenti non sieno essi stessi altri punti, che abbisognino di punti d'appoggio, lo che non dee seguire che in merli larghissimi.

Si punge il disegno sopra due, o tre strisce di cartoncino diverse, che san-

non succedesse le une all'altre a misura che lavorando queste strisce si cuoprono di lavoro. Quando il disegno è punteggiato, si leva il merlo di sopra la striscia, e s'attacca sul padrone, e il cartoncino punteggiato resta sul cuscino.

La Maestra contando i punti d'appoggio del suo lavoro, fa subito quante mazzette le bisogna: ella le ha allestite fino in 60. 80. 100. 150. 200. e più, o meno, secondo la larghezza del merlo, e la natura dei punti, che lo compongono: queste son caricate del filo il più fino, e il migliore, ed ecco come essa le dispone.

Prende un grosso spillo, che ficca nel cuscino, quindi intorno allo spillo da destra, e da sinistra fa due, o tre giri col filo della mazzetta: nel quarto giro, forma un anello col filo, ferra con forza questo anello e il filo si trova attaccato allo spillo, e alla mazzetta sospesa. Divide poi di sopra la cassa della mazzetta tanto filo, quanto le ne bisogna per lavorare; ed impedisce, che non se ne divide di più, facendo fare al filo due, o tre giri sulla testa, di sotto, o da sinistra a destra, e terminando questi giri con un anello. Carica lo stesso spillo di tante mazzette, quante ne può portare, poi lo trasporta alla parte più elevata del cartoncino, alquanto distante dal principio del disegno. Essa carica un secondo spillo, che pianta sulla stessa linea orizzontale come il primo, poi un terzo, un quarto ec. finchè tutte le sue mazzette sieno vuote. Pianta quindi il padrone coperto del merlo da imitare dietro la rastellera degli spilli, che sospende le mazzette.

Maniera assai semplice d'imparare a fare il merlo più composto in pochissimo tempo.

Bisogna preodere una brava maestra, che conosca la maggior parte dei punti d'uso: per tutti non è possibile, se ne possono inventare d'infinita sogge; ma la maggior parte di quei punti non s'eseguisc che a 4. o a 8. mazzette: e

anche quando si lavora a 8. mazzette, fannoasi per lo più giuocare sempre a due a due, ed è come se si lavorasse a 4. suorchè si trovano due fila accolte, ove non ve ne farebbe che un solo, e che il lavoro è più forte.

Fannoasi eseguire a questa maestra tutti questi punti gli uni dopo gli altri sicchè formino un lungo tratto di merlo, il cui primo pollice sia tanto in larghezza, che in altezza, d'una sorta di punto, il secondo pollice d'un'altra sorta, il terzo d'una terza, e così in seguito.

Si offerverà in ogni punto come si principia, si continua, e si chiude. Bisogna ben guardarsi dal riportarsi in questo alla propria memoria. Bisogna scrivere, e la maniera di scrivere la foggia d'un punto è facilissima. Sieno, per esempio, 4. mazzette impiegate a fare un punto: bisogna disegnarli in ciascuna positura istantanea con i numeri, 1. 2. 3. 4. di modo che qualunque siasi la positura, che abbiano nel tratto della formazione del punto, 1. sia sempre il primo, andando da sinistra a destra, o da destra a sinistra: 2. la seconda mazzetta, 3. la terza; e 4. la quarta. Non fate mai mutar di luogo che una mazzetta per volta, nè considerate come nuova positura di mazzette, se non quella, in cui una mazzetta del primo, o del secondo, o del terzo, o del quarto, che era, è divenuto o terzo, o secondo, o primo, e c. ma notate per tante positure diverse, quante volte vi sarà mutazione di luogo d'una mazzetta. Scrivete successivamente tutte queste mutazioni di luogo di mazzette di 4. in 4. o d'un maggior numero, in numero maggiore, se il merlo lo comporti; ed'avrete non solo il modo, con cui si forma ciascun punto, ma anche quello, con cui si succedono gli uni gli altri, sì orizzontalmente, che verticalmente. Imparerete a un tempo la foggia della corona, e quella del piè del merlo. Abituatevi, massime sul principio, a conservar l'ordine nelle vostre mazzette. Abbiate lavorando il vostro scritto sotto gli occhi.

Ben presto questo scritto vi diverrà inutile: acquisterete la cognizione dei punti, e l'abito di maneggiare, di disporre, e di ritrovare le vostre mazzette; e in meno d'8. giorni il maraviglioso del merlo per voi si dileguerà: almeno ciò è accaduto all'Autore del presente Articolo.

Aggiungeremo qui un saggio del nostro metodo, che si potrà verificare sul cuscino, se si stimi opportuno.

Quando avrete piantato le vostre mazzette sulla sommità del cartoncino, separatene le 8. prima a sinistra, e fatele lavorare nel modo seguente, come non ve ne fossero se non quattro.

Gettate la 2. sulla 1. la 4. sulla 3. la seconda sulla 3. Continuate quanto vi aggrada, e farete ciò, che le maestre dicono una *trecia a otto*. Se in vece d'adoprarle le mazzette a 2. a 2. l'avrete adoperate a 1. a 1. avrete fatto ciò, che dicono una *trecia a due*. Osservate bene, primo, che le cifre 1. 2. 3. 4. rappresentano cadauna 2. Mazzette, che in ogni momento la cifra 1. segna sempre il più a sinistra, 2. sempre quello che lo segue 3. sempre quello, che segue il 2. ec. andando da sinistra a destra, e che quando si lavora da destra a sinistra 1. segna sempre il più a destra. 2. quello che lo segue andando da dritta a sinistra, e così di seguito.

Quando tutte le vostre *trecce* saranno fatte della medesima lunghezza, le tirerete bene verticalmente, e ben parallele l'une all'altre, e ficcherete uno spillo nell'angolo, che formano le fila nell'estremità di ciascuna, lasciando le mazzette 1. 2. a dritta, e le mazzette 3. 4. a sinistra dello spillo, che le terrà separate.

Avete più modi di fissare le vostre *trecce*, o fate un nodo ordinario colle fila, o mazzette 1. 2. e 3. 4. o fate un punto gettato: diremo in seguito, come si fa, e fate un punto comune, o d'uso, ec.

Quando si è fatto la *trecia*, se si riprende in senso contrario, da destra a sinistra, quando si è stati da sinistra a de-

destra, e che si osservi di lasciare due mazzette, che servono a racchiudere gli spilli, si eseguirà il punto d'uso, o comune.

Si può fare l'intelatura col punto d'uso. L'intelatura si principia dal lato stesso, ove si è terminato il punto d'uso: così se è a sinistra, si lasciano le due prime mazzette: si prendono le 4. mazzette seguenti: si torcono a 2. a 2. cioè, che si passino di sopra in sotto, e di sotto in sopra, le fila di cui sono caricate; poi nominandole da sinistra a destra, come prescrivemmo, 1. 2. 3. 4. si pone l'1. sul 3. il 2. sull'1. il 4. sul 3. e il 2. sul 3. e il punto d'intelatura è fatto: per continuare, non si torce, ma di 4. mazzette impiegate, si lasciano le 2. che sono più a sinistra: si prendono le 2. rimanenti, alle quali si uniscono le 2. che le seguono immediatamente, andando da sinistra a destra; poi si mette il 2. sul 3. e si continua, come si fa precedentemente. Il solo primo movimento è quello, che differisce: poichè nel primo caso si è posto l'1. sul 3. e in questo si è il 2. Questa è la sola osservazione da farsi.

Trattasi ora di far la corona: per tale effetto si comincerà dal torcere due mazzette a discrezione. Si ficcherà uno spillo ove si faranno torte queste due mazzette: non bisogna dimenticare, che torcere 2. mazzette significa passar l'uno sull'altro i fili, di cui son caricate: si passerà sopra lo spillo, e s'avvolgerà sopra esso da destra a sinistra le fila torte delle due mazzette: poi si prenderà quella delle 2. mazzette, che sarà a sinistra, e si passerà sopra lo spillo il suo filo, ritornando di sopra la testa di questo spillo da sinistra a destra. Questa fattura si fa solo per ferrare il lavoro: poichè quando si è ferrato, si rimette la mazzetta passata come era prima. Quando si è continuato così, finchè siasi giunti da destra a sinistra, resteranno 4. mazzette: si separeranno queste ultime mazzette con uno spillo, 2. da un lato dello spillo, 2. dall'altro: si torceranno le 2. d'un lato insieme, e similmente le 2. dell'altro lato, quan-

to si vorrà, e si finirà col punto detto punto semplice, ove si getterà il 2. sul 3. il 4. sul 3. l'1. sul 2. il 2. sul 3. e così in seguito.

Il ribordo può chiudersi l'intelatura, ed ecco come. Si lasceranno 2. mazzette, si darà una torta alle 2. seguenti. Con queste 2. mazzette torte, e le 2. seguenti non torte, si farà un punto. Si prenderanno le 2. ultime del punto, e le 2. seguenti, come si prendono, si torceranno a 2. a 2. e si farà un punto: colle 4. seconde delle 8. prime, si farà uno spilletto: cioè, si torceranno a 2. a 2. contigue, si farà un punto.

Colle 4. delle 12. che si torceranno a 2. a 2. si farà un punto: si prenderanno le 2. ultime, e le 2. seguenti, che torceranno a 2. a 2. e si farà un punto. Colle quattro ultime delle 16. che si torceranno a 2. a 2. si farà uno spilletto, e così in seguito. Si farà un punto, colle 4. ultime, senza torcere, poi si farà la corona.

Se poi si vuol piantare un fondo, si lasceranno le 2. prime mazzette da sinistra a destra, e si lavorerà colle 4. seguenti: bisognerà fare un punto, torcere le 2. prime delle 4. e non le altre 2. salvar le due ultime, prender le 2. seguenti, torcerle tutt'e 4. a 2. a 2. e fare un punto: poi ficcare uno spillo fra le 4. ultime, alquanto sotto gli spilli precedenti: prender le 4. ultime delle 8. prime, torcerle a 2. 2. e fare un punto: prendere le 4. ultime delle 12. prime, torcerle a 2. a 2. e fare un punto: prender le 4. ultime delle 16. prime, torcerle a 2. a 2. e fare un punto: prender le 4. ultime delle 8. torcerle a 2. a 2. e fare un punto: prender le 4. ultime delle 12. torcerle a 2. a 2. e fare un punto: prender le 2. ultime, e le seguenti 2. torcerle a 2. a 2. e fare un punto: poi separarle con uno spillo, e così in seguito: giunti alle 4. ultime, non si torceranno: si farà un punto, poi la corona, e un punto.

Eseguirete il punto gettato prendendo, 1. le 4. prime mazzette a destra, torcendole a 2. a 2. facendo un punto, torcendo di nuovo, e facendo ancora

un

un punto: 1. le 4. seguenti, e lavorando su queste, come su le prime: le 4. seguenti, e lavorando come sulle precedenti, e così in seguito: si finirà, se si vuole colla corona.

Si chiuderà il punto gettato, lasciando le 2. prime a sinistra, prendendo le 4. seguenti, torcendole a 2. a 2. facendo un punto, e attaccando uno spillo: prendendo 2. delle seguenti, e 2. delle precedenti, torcendole a 2. a 2. e facendo un punto: prendendo le 2. ultime, e le seguenti, torcendole a 2. a 2. facendo un punto, e piantando uno spillo, e così di seguito, finchè siasi giunti alle 2. ultime; allora non si lavora che sulle 4. penultime: si torcono le 2. prime di queste 4. e non le altre 2. e si fa un punto: se si vuol chiudere il piè, si prendono le 4. ultime, si torcono a 2. a 2. e si fa un punto.

Del mezzo punto.

Per farlo procedendo da sinistra a destra, lasciate 2. mazzette: prendete le 4. seguenti: torcete le 2. prime di queste 4. e non l'altre 2. e fate un punto: prendete le 2. ultime, e le 2. seguenti, torcetele a 2. a 2. e fate un mezzo punto, cioè, torcete, e mettete il 2. sopra il 3. il 2. sull'1. il 4. sul 3. Quando sarete giunto alle 2. prime delle 4. ultime, torcetele due volte: fate il punto intero, senza torcere le 2. ultime, e finite colla corona.

Si vuol egli il punto di spirito, che è assai grosso, e brutto, bisogna tener le mazzette più dilungate, dare una mezza torta del 2. sul 3. del 4. sul 3. del 2. sul 3. del 2. sull'1. del 2. sul 3. del 4. sul 3. del 2. sul 2. del 2. sul 1. del 2. sul 3. del 4. sul 3. e così in seguito. Passate poi alle 4. altre mazzette e operate nel modo stesso.

Per chiudere questo punto, fate un punto compito: piantate uno spillo, che separi in 2. le 4. mazzette: conservate 2. delle 4. e prendete le 2. seguenti: torcete, e fate un punto: piantate uno spillo, che separi le 4. ultime: conservate 2. di queste 4. e prendete le 2. se-

guenti: torcete, e fate un punto: piantate uno spillo, che separi le 4. ultime, conservate 2. di queste 4. e prenderà le 2. seguenti, torcete, e fate un punto, e così in seguito.

Bisogna badar poco a questi punti, che possono uscire di moda, e che si stenterebbe a eleggere sopra ciò, che diciamo. Quello, che importa di ben possedere è ciò, che diciamo del metodo. Quello è ciò, che costituisce l'arte. Bene appresi questi elementi, non vi farà cosa in questo lavoro, che non si possa eseguire. Si formeranno disegni sorprendenti: s'empiranno d'una moltitudine di punti ignoti, e si faranno merli bellissimi.

Per imparare a formare i punti, e chiuderli, bisogna montar le mazzette di filo; quanto più grosso sarà il filo, tanto più chiaramente si vedrà la formazione del lavoro, e s'imparerà più facilmente.

Vi sono merli d'oro, d'argento, di seta, di filo. Questo lavoro è stato secondo ogni apparenza, così denominato dalla corona, che lo termina, e che l'orla d'una serie come di piccioli merli. I punti, il disegno, in somma le differenze del lavoro, distinguono le varie sorte di merlo; vi è la neve, la rete, la briglia, il fiore, il gran fiore, il fiorellino, il Malines, l'Inghilterra, il Valencienne, il punto d'Alençon, il fino, il comune, l'alto, il basso, ec.

Sono i merli ornamenti vaghissimi, e preziosi, quei di filo alle camice da uomo, e da donna: quei d'oro, e d'argento su gli abiti, e su i mobili. Fanno parte del negozio de' Mercier, ec. Vi son fornimenti da donna del valore d'oltre 1000. scudi.

I merli d'oro, e d'argento, si fino, che, falso, si fabbricano quasi tutti in Parigi, in Lione, e in alcuni luoghi dei contorni di queste due Città. Se ne fabbricano anche molti d'ogni qualità in Ginevra.

Quei di seta più fini si fanno in Fontenay, a Puisieux, a Morgas, e al Louvre. Per gli ordinari si lavorano quasi tutti a San Dionigi in Francia, in Mont-

mo-

morency, in Villiers-le Bel, a Cercelle, in Ecouan, a Gros-lait, a Gisors, a S. Piero, oltre i campi, a Estrepagny, a Domescuil, e in altri luoghi circonvicini di queste Città, Borghi, e Villaggi singolarmente al Louvre si lavora la maggior parte dei merli alti di seta nera destinati per le donne.

I paesi, e luoghi principali, onde si cavano i merli di filo di lino bianco sono, Anversa, Bruselles, Malines, Lovanio, e Gand; tutte Città della Fiandra Spagnuola: Valenciennes, Lilla, e alcuni altri luoghi della Fiandra Francese: Charleville, Sedan, il Contado di Borgogna, la Lorena, Liegi Dieppe, Havre de Grace, Honfleur, Harfleur, Pont-l'Évêque, Gisors, Fescamp, Caen, ed altre Città della Normandia: Artas, Baspaume, ed altri luoghi d'Artois; il Puy in Velay, alcuni luoghi d'Auvergne, e di Piccardia: il Louvre, San Dionigi in Francia, Montmorency, Villiers-le Bel, ec.

Le altezze ordinarie dei merli di filo sono dalle 4. linee andando insensibilmente ai 4. pollici Resti. Le pezze tirano dalle canne 3. $\frac{1}{2}$. fino alle 8. canne.

Per quei destinati per le tuellette, per camici, e cotte, si fanno alti da $\frac{1}{2}$. di canna, fino a $\frac{3}{4}$. ed ogni pezza è di 4. 5. o 7. canne, misura di Parigi.

I più fini, e bei merli di filo son quei della Fiandra Spagnuola, poi quei della Fiandra Francese, fra i quali si distinguono i veri Valenciennes, poi quei di Dieppe, e poi quei dell'Havre, e di Honfleur: poichè per quelli degli altri luoghi, sono per lo più grossolani, e di mediocre valore, tuttochè se ne faccia gran traffico, e consumo.

La maggior parte dei merli, si d'oro, d'argento, e di seta, che di filo, si consuma nel Regno. Dei soli di seta, massime dei neri, se ne fanno grosse spedizioni, in Ispagna, in Portogallo, all'Indie Spagnole, in Germania, in Olanda.

Si fabbrica una specie di merlo di filo di lino bianco, destinato singolarmente per l'Indie Spagnole. Chiamasi

merlo senza fondo, non essendo composto che di gran fiori, senza rete, nè briglie. Questa specie di merlo era un tempo molto in uso in Francia; ma ora più non si porta. In Fiandra di questo se ne lavora più, che altrove.

Bisetta, Mignonette, Campana, ec. son nomi di merli particolari. Dicesi *Dentatura* la parte superiore, che domina lungo il merlo, per dove si cuce agli abiti, alla tela, ec. Questo termine non s'applica che a quei di filo, e di seta.

Il più d'un merlo è un merletto bassissimo, che s'unisce a uno più alto, cucendo insieme dentatura con dentatura.

La tela d'un merlo è ciò che dicesi nel riparo il tessuto, o punto chiuso, che è molto simile a tela ben battuta. E' una buona qualità in un merlo l'aver l'intelatura bene unita. Ciò non si dice, che dei merli di filo. Secondo gli Statuti dei Passamannari, ec. di Parigi d'Aprile del 1653. Art. 21. è loro permesso il fare ogni sorta di passamani di merli, sul cuscino, colle mazette, con gli spilli, e a mano, d'oro, d'argento, e fino, e falso: di seta, di filo bianco, e colorito, di fini, e d'ordinari, sì grandi, che piccoli, purchè sieno fatti, o di stoffe tutte fine, o tutte false.

Della marca dei merli di filo provenienti da Paesi forestieri.

La marca dei merli di filo, che vengono dalle Fiandre, dai Paesi Bassi, e d'Inghilterra, come anche quella dei punti di Genova, di Venezia, e d'altri paesi forestieri, fu fissata in Francia nel 1660. con un Editto del Re del mese di Luglio dell'anno stesso.

Nel 1664. fu unita all'affitto delle V. grosse Locazioni, come si rileva dall'Art. XV. del detto affitto rilasciato al nome di Gio. Martineau, ed anche dai seguenti, cioè, l'affitto delle Locazioni Unite, a Francesco le Gendre, nel 1668. L'affitto della Gabella, e delle V. Grosse Locazioni a Niccolò Sannier.

nier, nel 1674. e l'affitto generale delle Locazioni Unite, a Gio. Fauconnet nel 1681. che aveva prima avuto Claudio Boutes nel 1680. e questo è il primo che subaffittasse il detto dritto di marca dei merli.

Nel 1667. per Dichiarazione del Re del 18. Aprile fu stabilita nel Consiglio una tariffa, in cui conformità i dritti di questa marca dovevano pagarsi: tal tariffa fu poi confermata, ed ordinata l'esecuzione per Decreto del Consiglio di Stato degli 8. Aprile 1681. di cui parleremo fra poco. Fino a questo ultimo anno la marca dei merli non era stata fissata, e praticata, se non dalla Dogana di Lione, per i punti, che venivano d'Italia, massime da Venezia, e da Genova, ove fu sempre osservata finchè il commercio non ne fu libero, e fino al total divieto di questa merce dichiarata contrabbandando dall'Editto del 1687. Tit. VIII. Art. VII.

Nel 1680. Gio. Boutes, allora soprintendente delle Finanze Regie, avendo liberato l'affitto ai SS. Joly, e Farelle del subaffitto delle rendite sopra i merli di filo di Fiandra, e de Paesi Bassi, fu costretto, affinchè gli facesse godere, di presentar supplica al Consiglio per ottenere, che le Dichiarazioni, Editti, Decreti del Consiglio, tasse di Finanze Regie, e tariffe, fossero eseguite secondo la lor forma e tenore; laonde S. M. ordinò con Decreto 8. Aprile 1681, che tutti i Mercanti, Vetturali, Procacci, ed altri, che porteranno nel Regno merli di Fiandra, saranno costretti a passare al Banco di Peronna, ed a rappresentargli al detto Tribunale per esservi marcati coll'impronto della Finanza a due capi d'ogni pezza di detti merli, ed a pagarvi le gabelle dovute, secondo la Dichiarazione di S. M. e tariffa fissata nel Consiglio 18. Aprile 1667. i quali merli, e elazioni di dette gabelle, i Mercanti, ed altri faranno tenuti a rappresentare al Tribunale delle Finanze stabilito in Parigi per esservi veduti e registrati, sotto pena di confiscazione, e di 3000. L. di disborso, ec. lo che fu eseguito tanto al Tribunale

Tom. III.

di Peronna per i merli, che vi passeranno dopo tal Decreto, quanto nelle botteghe, e magazzini dei Mercanti, per i merli, che fossero prima entrati nel Regno. Nel 1682. essendosi lagnati i Mercanti, che le lor merci erano aperte e maneggiate nel detto Banco di Peronna, lo che facevale andar male, poichè non vi avevano corrispondenti che ne avessero cura, i Mercanti, e il Finanziere convennero insieme, che i merli passerebbero solo per Peronna, ove si farebbero a cauzione prese polizze per Parigi, ove sarebbero marcati, e pagate le gabelle, come si è sempre praticato di poi.

Il Decreto 8. Aprile 1681. esegendosi assai male, ed i Giudici ai quali spettava di conoscere le contravvenzioni, che vi si facevano, trascurando di prescrivere nè pene, nè confiscazioni contro i contraventori, ed in oltre uno dei Ministri del Banco di Peronna avendo portato via la matrice dell'impronto di cui aveva fatto più migliaia d'impronti, che aveva venduti, e distribuiti a quasi tutti i Mercanti delle Città di Fiandra, e dei Paesi Bassi che facevano il traffico dei merli, lo che avrebbe assolutamente annichilato questa Finanza, se non vi si fosse posto riparo, S. M. con un nuovo Decreto del suo Consiglio di Stato 24. Giugno 1684. ordinò, che il Decreto 8. Aprile 1681. sarebbe eseguito secondo la sua forma e tenore tanto per l'ingresso dei merli di Fiandra nel solo Banco di Peronna, quanto per l'impronto, e pagamento dei dritti dei medesimi. Che sarebbe fatto un nuovo impronto, e che i Negozianti dei detti merli farebbero tenuti a soffrire le viste, che il Finanziere farebbe lor fare in casa loro, per marcare col nuovo impronto tutti i merli di Fiandra, che si trovassero presso di loro sotto pena di 3000. lire, la qual pena non potrebbe sotto qualsivoglia pretesto moderarsi.

Fino a che la Finanza dell'impronto dei merli di Fiandra fu diretta da subaffittatori, cioè, dal 1681. fino al Dicembre 1685. che fu sciolto il subaf-

X

fitto

fitto, i sotto finanziari si servirono di cera di Spagna di varj colori su cui imprimevano la matrice del loro impronto, che applicavasi a una pergamena attaccata al merlo.

Questo impronto sulla cera di Spagna, avendo più sconcerti, i Finanzieri generali rientrati nel possesso della detta Finanza, lo fecer fare con ostia racchiusa fra due carte, il che cominciò nel 1686. allorchè venne ordinato il contra-impronto dai Decreti del Consiglio, 9. Febbrajo, e 23. Agostò dell' anno stesso, uso che è sempre continuato, e che tuttora sussiste. E' vero, che per l' Art. IV. del Tit. II. dell' Ordinanze, sul fatto de V. grossi affitti del Febbrajo 1687. si dice, che i Punti, e Merli di filo dei Paesi Bassi sarebbero marcati con piombo ai due capi d' ogni pezza; ma ciò non fu eseguito, sul ricorso, che fecero i Mercanti, che il piombo romperebbe i merli, la maggior parte dei quali erano sì fini, e delicati, che nol. potevano soffrire, sicchè si continuò l' impronto sull' ostia, che tuttora sussiste, che in fatti è il più comodo per tale uso.

L' ingresso, venendo di paesi forestieri, non è permesso per mare, fuorchè per Marsilia; e per terra pel Ponte di Beauvoisin: Decreto 18. Maggio 1720. Ed editto di Gennajo 1722. Le gabelle d' ingresso, e d' uscita del Regno, e delle Provincie riputate forestiere per i merli, di qualunque specie si sieno, si pagano a peso, e sono più, o meno forti, secondo le lor varie specie, qualità, materie, e luoghi della lor fabbrica.

L' Art. 4. del Tit. 3. dell' Ordinanza sul fatto dei V. grossi affitti del 1687. fissa l' ingresso dei Punti, e Merli di filo del Contado di Borgogna per le Dogane di Auxonne, e di San Giovanni di Launè: di quelli d' Inghilterra, per Calè, Dieppe, e l' Havre: di Lorena, per Chaumont: di Sedan, per Torcy: d' Orillac per Gannat: e vuole che vi sieno pagate le gabelle d' ingresso. Rispetto a quei dei Paesi Bassi vuole l' Articolo medesimo, che passino per la

sola Dogana di Peronna, a cui Mercanti, e i Vetturali sieno tenuti a farne la loro dichiarazione, e prenderne le bullette di cauzione, per condurli alla Dogana di Parigi, per ivi sborsare le gabelle, e che sieno visitati, e bollati ai due capi di ciascheduna pezza alla presenza dei Mercanti, ai quali sono indirizzati.

I merli di seta, e di filaticcio, pagano le gabelle d' ingresso a ragione d' 8. franchi la libbra in conformità della Tariffa del 1667.

L' ingresso non vien permesso, se non se nel modo per' anzi divisato.

I merli di filo, punto tagliato, e passamani di filo, d' Anversa, di Bruxelles, di Malines, e d' altri paesi forestieri, entrando nella Fiandra Franche, pagano 50. franchi la libbra, secondo il Decreto del 30. Dicembre, 1719. e secondo il medesimo, non possono entrare, se non per Rousselders e Conde: quelli della Fiandra Franche, 9. lire.

*** Vi è un Decreto del 10. Aprile 1734. che fissa l' ingresso dei merli, passamani di filo, e puntagliati per Lilla, e Valenciennes, provenienti dal Dominio Austriaco, che gli impone nel loro ingresso nelle Dogane della Fiandra, e dell' Haynaut francese, a 20. lire la libbra, in vece del dieci per cento del valore, a cui erano soggetti per Decreto 17. Marzo 1723. o sieno destinati per i paesi conquistati, o per le V. grosse Finanze, in conformità della Decisione degli 8. Marzo 1749.*

NOTA. I merli di filo di fabbrica del Regno, che fossero stati portati nella Provincia di Normandia, e alla Fiere della Provincia di Bretagna, e che non vi fossero stati venduti, possono rientrare nella Provincia di Normandia solo per la Dogana di Caen; dentro lo spazio di sei settimane, dopo ogni fiera, con obbligo di farne il riserto alla prima dogana della Frontiera, e di prendervi la bulletta a cauzione, per pagare alla detta Dogana di Caen la gabella d' ingresso, secondo il Decreto 21. Marzo 1705. per i fini 20. lire, e per gli ordinarij 5. lire.

I merli di Liegi, di Lorena, e del Contado, fini, e grossi d' ogni sorta, pagano

10. franchi la libbra per la Tariffa del 1664.

† Quei di Puy in Velay, e d'Auvergne, 5. S. la libbra per Decreto 6. Agosto 1707. o il peso l. 5.

E per la Tariffa del 1664. i merli d'oro, e d'argento-fino, e i merli mescolati d'oro, e di seta similmente 5. lire.

Quanto ai diritti d'uscita, i merli d'oro, e d'argento della stessa qualità, pagano la libbra. 15. soldi, secondo il Decreto del 3. di Luglio del 1692. andando in paesi forestieri...

E quei di seta, d'oro, e d'argento salso, 5. S. in conformità dello stesso Decreto, e di quello dei 27. Agosto 1737.

I merli fini di filo, secondo la Tariffa del 1664. 40. lire il peso.

Merli, passamani d'oro, e d'argento fino L. 20 la libbra.

E i merli grossolani di Francia, di Liegi, di Lorena, e del Contado 10. lire similmente il peso.

Le gabelle, che si pagano per i merli di filo alla Dogana di Lione, sono per i merli del paese 4. franchi la libbra.

E per quei di Liegi, di Lorena, e del Contado, 40. soldi la libbra.

MERLUZZO, ovvero Baccalà secco, perchè contrae una durezza ossea, nè si cuoce, se non dopo d'essere stato battuto, e tenuto lungo tempo nell'acqua. È un' reo alimento, perchè duro, coriaceo, e di malagevole digestione. Quindi non è atto, che per istomachi forti: tuttavia, quando è stato ben battuto, e ben preparato, o coll'olio, o col burro, non lascia d'esser quasi così buono, come il merluzzo fresco. Vedi MERLUZZO FRESCO. Vedi anche Contin. della Mat. Med. del Geofroy, Tomo II. Parte I. 1756. p. 64.

MERLUZZO FRESCO. Pesce marino passabilmente grosso, che ha la testa schiufa, i denti nel fondo della gola, la pelle bigiognola sopra il dorso, e bianchioccia sotto il ventre, coperta di scaglie sottili, e diafane, e la carne bianca.

Questo pesce mangiato fresco è eccellente; e ben preparato, e salato a dovere si può conservar lungamente, sen-

za che si corrompa. Il Merluzzo salato fa il traffico maggiore della Salina, che è considerabilissimo. Vedi SALINA.

I Nomi Norvegiesi Kabliu, Torse, Sey, Koliç, Lange, significano altrettante specie diverse di pesci, dagli Autori compresi sotto uno stesso genere, sotto il nome generico di *Afellus* presso gli Antichi, e sotto quello di *Gadus*, presso il Linneo.

La parola merluzzo dee attribuirsi al Kabliu.

Secondo lo Schoneveld, queste 5. specie sono distinte dagli appresso nomi specifici, *major, vanus, viridis, minor, longus*. I nomi triviali nel sistema Linneano, sono *Morrhua, Callarias, Polacchius, Aeglefinus, Molva*.

Tutte queste 5. specie entrano nel commercio, che si fa nella Norvegia. Ne vedremo sul fine del presente Articolo le varie preparazioni, ec.

Il primo *Stochfish* uel di Norvegia, ed anche oggi di là viene la maggior quantità. Il *Cabeliau*, o il *Dorsch* ne somministrano il numero maggiore. Quei del paese lo portano in botti enormi a Drontheim, ed a Bergen, che sono i due magazzini di questa merce, donde si diffonde per tutta l'Europa. Si distinguono varie sorte di *Stochfish* più, o meno delicate, e più, o meno stimate, come si distinguono altre specie di *Cabeliau* meno stimate della precedente, o almeno, che hanno poco spaccio. (Vedi in seguito). Finalmente il *Cabeliau* è d'utile immenso, ed a tal proposito aggiungerò alcuna cosa per far veder che non vi è niente d'inutile in questo eccellente pesce, se quanto i prodi trafficanti del Nort fanno trar profitto dalle cose più dispregiate per far danaro. Quando i Norvegesi sventrano il lor merluzzo per farne dello *Stochfish*, hanno gran cura nel conservarne gl'intestini, e l'uova, e di portarle colle altre loro merci a Drontheim, ed a Bergen. Quivi i Mercanti esteri, e singolarmente i Ministri dei nostri Depositi delle Città Anseatiche gli comprano in grandissima quantità, ed avendogli diligentemente accomodati nelle bot-

ti, gli spediscono a Nantes, o a drittura, e per la strada d' Amburgo. I Nantesi dal canto loro se ne servono con molto vantaggio nella loro pesca delle sardelle. Fanno questi intestini in pezzetti, e gli gettano per esca nei luoghi, ove pongono le reti, lo che richiama le sardelle da ogni banda, e ne rende la pesca copiosissima. *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo II. Parte 1. Art. *Afellus*, pag. 49.

Il Sig. Pontoppidan Vescovo di Bergen, ora Cancelliere dell' Università di Copenaghen (1761.) nella sua *Storia Naturale della Norvegia*, dice, che i *Langer*, sono una delle specie migliori dei *Dorſch*, che sono assai richiesti dagli Olandesi, massime per i viaggi di lunga gita. Secco si conserva meglio nei paesi caldi di qualunque altro pesce. Benchè la sua pesca non sia una delle più considerabili di Bergen, ne è stato però spedito fuori l' anno 1752. quintali 7200. S. M. il Re mandò fuori un Editto il dì 12. Settembre 1753. intorno alla pesca, ed al traffico del pesce. Vi prescrive S. M. 1. in qual modo i *Dorſch*: i *Cabaliau*, e gli altri pesci secchi debbano esser preparati: 2. in qual modo le Aringhe, *Dorſch*, ec. debban' essere scelti, salati, e imbottati.

Il *Dorſch*, e il *Cabaliau* sono, dopo le aringhe le ricchezze maggiori della Norvegia. Nei primi 9. mesi dell' anno 1752. dal 1. di Gennajo fino al 16. Ottobre nel solo Porto di Bergen, s' imbarcarono 317834. *Waager* di merluzzo secco, senza contar quello, che salato si trasporta in botti, e in barili. Il *Waag.* è di 30. libbre, e tutta la spedizione oltre gli 114000. quintali. Per la salata dei *Dorſch* la Città di Bergen consuma ogn' anno oltre 40000. botti di sale, che cava di Francia, di Spagna, e presentemente dal Portogallo. Si conservano le uova dei *Dorſch*, che si salano, e se ne spediscono ogn' anno in Francia 14. in 16. baſtimenti, ove s' adopranò per pasto delle sardelle, spargendole pel mare. *Mercurio Danese* Gennajo 1755.

Escono di Bergen per i paesi fore-

stieri intorno a 1000. navigli carichi d' ogni generazione di pesci salati, d' olio di pesci, ec.

Pesca del Merluzzo in America fatta dai Franzesi.

Vi sono due sorte di merluzzo salato, uno detto *merluzzo verde*, o *bianco*, l' altro *Merluzzo secco*, e *preparato*: tuttavia non è che la stessa specie di pesce, ma salato, e preparato diversamente, perchè si conservi. Questo è ciò, che gli Olandesi, e i Norveghiani chiamano *Stookfish*.

MERLUZZO VERDE.

La pesca pel merluzzo verde si fa nella Baja del Canada, sul gran banco di *Terra-Nova*, e su i greti del banco, che sono i banchetti, il banco del verde, l' Isola S. Piero, e l' Isola dell' arena. Poca cosa è ciò, che pescasi altrove.

Metodo di preparare il merluzzo verde.

Prima di cominciar la pesca si fa una gran galleria dall' albero di maestra in dietro, ed alcuni fannola in tutta la lunghezza della nave. Mettonsi dei barili fuori del bastimento, sfondati dal lato in cui entra il marinaio pescatore, che è al coperto dell' ingiurie del tempo con una tettoja impeciata, che attacca al barile passa sopra il suo capo.

Il pescatore avendo la sua provvisione di pesciolini, che servono d' esca per prendere il merluzzo, e ad ogni merluzzo che prende gli taglia la lingua, dopo di che un mozzo prende questo pesce, e lo porta allo scollatore, che gli taglia la testa, lo sventra, e le viscere colla lingua sono salate, e messe in un barile: quindi gli cava il fegato, e lo mette in mastelli per lasciarlo corrompere per cavarne l' olio: fatta che ha lo scollatore questa funzione, lascia passare il merluzzo per uno sportello nel secondo ponte, ove il ripulitore, che è per lo più il Capirano, o il suo ajutante, lo netta, l' apre, e gli cava il filetto.

letto fino al bellico, e poi lo fa passare per un'altro sportello nella sentina, ove il salatore lo sala, e lo distende il primo suolo dalla testa alla coda, badando sempre con somma cura, che vi sia fra gli strati nelle cataste sale bastante perchè la pelle del pesce non si tocchi, ma a un tempo stesso che non vi sia troppo sale, poichè se accadesse l'uno, o l'altro di questi casi, il merluzzo assolutamente patirebbe.

Il principal consumo del merluzzo verde si fa in Parigi, nelle Provincie di Normandia, di Piccardia, della Sciampagna, dell'Orleanese, di Bretagna, di Poitù, di Turena, e di Gujenna. Le navi vanno per lo più a scaricarla Dieppe, in Avra, in Grandville, a S. Malò, a Nantes, alla Roccella, e a Bordeaux.

Le viscere, e le lingue si vendono 12. in 15. lire il migliajo. *Osserv. sopra varj rami del commercio, e della Navigazione 1758. pag. 102.*

MERLUZZO SECCO.

Per la pesca, e pel traffico del merluzzo, che si secca, s'adoprauo barche d'ogni grandezza prendonsi però d'ordinario molto sode, perchè questo merluzzo imbarazza più, che non carica. Siccome non si può seccare il merluzzo, se non al sole, bisogna, che i bastimenti partano di Francia fra Marzo e Aprile almeno per profittare a tal fine dell'Estate.

Il merluzzo secco, che è più rosso, è più stimato ordinariamente: tuttavia per Lione, e per l'Auvergne bisogna, che sia bianchiccio.

Oltre la Spiaggia di Piacenza, ve ne è un'altra, ove i Franzesi vanno alla pesca, ed al seccamento del merluzzo, ed è la spiaggia del picciol Nort, che si stende da Belisle della gran Baja, fino all'Isola di Fouges: questa contiene varie Baje, ove si prendono i piccioli merluzzi che si fanno più di quei della spiaggia di Piacenza, per dare ai medesimi, quando son secchi un colore bianchiccio, perchè così vi vogliono per

la Spagna, e pel Levante, ove si spendono.

Quasi tutti i bastimenti, che vanno alla spiaggia del picciol Nort, tornano per lo più a Marsilia, e negli altri Porti d'Italia, e del Levante; e dopo, che vi hanno venduto il loro pesce, prendono altre merci per loro conto, o di commissione, per portarle nei mari del Ponente, donde sono partiti.

Il merluzzo che si fa seccare sulla spiaggia del picciol Nort, non si conserva tanto quanto quello della spiaggia di Piacenza, perchè essendo estremamente carico di sale, quando sente l'umido è soggetto a rinvenire, ed a corrompersi facilmente, qualora non s'empogna subito ad asciugarsi al sole.

Metodo di preparare il merluzzo secco.

Dopo 30. o 40. giorni di gita per giungere alla spiaggia, ove dee farsi la pesca, si è talora trattenuti più d'un mese dai ghiacci prima di poter prender terra. Quando si trova un apertura, si passa a traverso bene spesso con rischio grande.

Dopo d'aver veduto terra, si pone in mare un battello per prendere il porto. Questo è per lo più comandato dal primo Luogotenente, a cui vien dato buono equipaggio composto fra gli altri di legnajoli, e calafattatori, ben munito d'armi, di viveri, e d'utensili per montare i battelli, che sono in fasci, nella nave, che arriva ed entra al primo porto, aspettando che il suo battello venga a rendergli conto della rada, che si ha scelto; e tosto che ne è informato, apparecchia per portarvisi; appena giunto vi sbarca i suoi battelli in fascio, che dai legnajoli, e calafattatori del primo battello spedito alla scoperta del porto, sono uniti, montati, e ridotti in pochi giorni in grado di servire avendo tutto allestito per tale effetto.

Mentre si fabbricano questi battelli, il Capitano, distacca delle scialuppe per andare a far legne, e condurre i foderi in porto, per fare i palchi, che si piantano sulla riva del mare.

Da questi palchi partono i battellii levâr del sole per andare a pescare, 3. 4. e 5. leghe in alto mare: tornano la sera a versare ciò, che hanno pescato, sul palco, e tosto lo scollatore prende il merluzzo, gli taglia la testa, e lo sventra, quindi lo prepara, lo taglia, e lo mette in sale, ove stà per 8. o 10. giorni sopra una tavola alta da terra 3. piedi sulla riva del mare. In capo a questo tempo si cava il pesce dal sale per lavarlo, dopo di che si mette al sole a seccarsi per 4. o 5. giorni: si stende poscia sul greto per dargli colore: vi stà un giorno, e verso il tramontar del sole, se il tempo lo permette, si fa in mazzi: il dì seguente si stende di nuovo, e la sera si unisce in piccoli mazzi in forma di con, o come fastelletti di fieno. Colla coda in alto si lascia così per alcuni giorni, dopo di che si distende di nuovo, e poi quando si rimette in mazzi, se ne uniscono più piccioli insieme per fargli più grossi. Euto questi grossi mazzi si lascia trasudare il merluzzo per 8. in 10. giorni, e dipoi si rimette ancora sul greto per seccarsi, e prender colore.

A misura, che si fa la pesca, si continua costantemente la stessa operazione, e l'Ufiziale, che ha l'ispezione del greto, dee star molto attento nel notare giorno per giorno la differenza del sole, che ha avuto ogni comparto; e quand'è pratico del mestiero, conosce alla prima occhiata, quando il pesce è secco, e che può essere imbarcato.

Fatta la pesca si disfanno le scialuppe, e si scavano fosse entro la sabbia per sotterravcele, perchè i selvaggi non le brughino, e vi si ritrovano l'anno seguente.

Si dispone poi la sentina della nave per ricevervi il merluzzo: vi si fa un granajo con dei tappi alti due piedi, e vi si pongon sopra fascine secche, e lungo i bordi assai fisse per preservare il merluzzo dall'umido. *Offerv. sopra il Commercio ec.* pag. 109.

Segreto per seccare il merluzzo, che si pesca l'Estate, estratto dalle Lettere per servire all'istoria di Capo Breton, pubblicate a Londra in 12. nel 1758.

Le scialuppe tornano in terra d'ordinario ogni giorno, e gettano sul palco il merluzzo. Un pescatore, che chiamasi scollatore, con un coltello aguzzo a due tagli sventra il merluzzo, e gli tronca la testa. Un altro pescatore getta questo merluzzo al trinciatore, che gli è dirimpetto innanzi a un desco piantato sul palco. Questo con un coltello a un taglio solo, ma lungo 6. pollici, largo 18. linee, ed assai grosso di schiena, perchè pesi più, cava il filetto da i due terzi della banda della testa, e lascia cadere il merluzzo in una botte. Il salatore lo trasporta subito in disparte in questa botte, e lo aggiusta colla pelle sotto. Quindi lo ricuopre di sale, ma leggermente, disponendo a suoi i merluzzi gli uni sopra gli altri.

Dopo d'aver lasciato il merluzzo in questo sale per 3. o 4. giorni, talora per 8. e anche di più, secondo il tempo, si pone nel lavatoio, e lavasi ben bene. Poscia se ne fanno de' mucchj, che si dicono *pasta*. Quando è buon tempo si stende subito colla pelle di sotto, sopra specie di graticci, alzati da terra 2. piedi in circa, o sopra pietre dette *greti*. Si volta prima della notte colla pelle in alto, e si fa così ogni volta che piove. Quando è alquanto asciugato, si mette a mazzi di 5. in 6. sempre colla pelle in alto in tempo di notte, e quando fa cattivo tempo. Si continua a distenderlo più, o meno giorni, secondo che il tempo è favorevole, e finchè sia mezzo seccato. Allora se ne fanno dei mazzi tondi, o a foggia di colombaje.

Resta in questa positura per alquanti giorni, dopo di che si rimette all'aria, rivoltandolo, secondo il bisogno, prima di farne grossi mucchj nell'istessa forma, e nei quali si lascia talvolta 15. giorni, senza voltarlo, ne distenderlo. Si rimette ancora all'aria, e quando è quasi sec-

si secco, s'unisce, e si lascia trasudare. Quindi si muta di luogo una sola volta. Quest' operazione dicesi *rincapepare*.

Finalmente questo merluzzo così manipolato è ugualmente bello e buono, più, o meno però secondo il tempo, che si è avuto, e secondo che il Capo del greto è abile, e diligente.

Il merluzzo, che si prepara di Primavera, e prima del caldo grande, è d'ordinario il più bello, di miglior qualità, e il meglio stagionato, massime quando non è salato nè troppo, nè troppo poco. Il troppo sale lo rende più bianco, ma soggetto a corrompersi, e ad inumidirsi nei tempi cattivi. Del rimanente il *Lingardo*, che dicesi essere il merluzzo maschio, è migliore, e più delicato della specie in generale.

Il merluzzo, che si pesca in Autunno, d'Ottobre, Novembre, e Dicembre, e talora in Gennaio, stà nel sale fino a tutto Marzo, o al principio d'Aprile. Allora si lava, e se gli fanno le operazioni qui sopra divise. Tuttavia non riesce più salato dell'altro, benchè, si stimi meno; poichè è certo, che l'apparecchio di questo pesce dipende dalla manipolazione fatta a dovere in tempi favorevoli, e da persone sperimentate.

I battelli, e barche che restano in mare dai 20. fino ai 40. giorni alla pesca del merluzzo, lo scollano e lo trinciano a bordo, e nel ritornare a terra i pescatori seguono la ricetta da noi esposta, non senza ragione, poichè importa a chi vuol far quì qualche commercio, l'aver notizia del commercio principale, che vi si fa.

Il merluzzo fabbricato dagl'Inglese è ben diverso da questo, ne è per gran tratto di via così buono: prima perchè il sale, che adoprano, sendo minerale, è più corrosivo, e gli dà un sapore acre; poi perchè vi usano minor diligenza. E' vero che spendono anche meno, e che la loro pesca è più copiosa. Lo che fa eziandio, che ne empiono la Spagna, l'Italia, e anche le Colonie meridionali Americane. Ne

trasportano in questi luoghi copia tanto maggiore, anche perchè lo vendono molto meno di quello dei Francesi, che ve ne portano pochissimo. Fino a Luisboug gl'Inglese fanno questo traffico, e benchè sia un contrabbando espressamente vietato, o perchè non vi si bada, o perchè non vi si prendono bastanti precauzioni, questo contrabbando cammina perpetuamente. E' vero, che in contraccambio il nostro merluzzo sendo dagl'Inglese più stimato, se ne provvedono presso di noi quei, che hanno il gusto più delicato.

Non farebb'egli meglio pertanto, che le due Nazioni, dividendosi ugualmente le cure, l'abilità, e la facilità, dividessero anche i vantaggi? *Lettera VI. sopra l'Isola Regia, e l'Isola S. Giovanni pag. 70.*

Vi sono 4. sorte di merci provenienti dai Merluzzi, e di cui fanno alcun traffico, cioè, le *trippe*, le *lingue*, l'*uova*, e l'*olio*, che si cava dai fegati.

Le *trippe* si salano nei luoghi della pesca a un tempo stesso col pesce: si portano in barili di 6. in 700. libbre.

Le *lingue* si salano come le *trippe*, e si portano pure in barili di 4. in 500. libbre.

Queste 2. sorte di merci non sono in Francia di grande spaccio, non v'essendo, che la Borgogna, e la Sciampagna, che ne facciano alcun consumo considerabile. Quindi le barche di Terranova ne caricano poco.

Le *uova* di merluzzo si salano pure in barili, e servono per esca del pesce di mare, massime per le sardelle, lo che fa, che le ne consumi in copia sulle spiagge di Bretagna, ove è di momento la pesca di questo pesce.

L'*olio di merluzzo* viene in barili per lo più di 4. in 500. libbre. Se ne spende quantità dalla banda di Ginevra. Se ne consuma anche in Francia dai Conciapelle, e anche per ardere, quando gli oli di noce e di balena mancano. *Vedi in seguito.*

Il consumo principale del merluzzo secco si fa in Marsilia, ove vengono a scaricarsi la maggior parte dei bastimen-

ti di Capo Brettone, e di cui se ne trasporta moltissimo in Italia (singolarmente a Napoli); Cadice, e Alicante ne ricevono 9. in 10. carichi, e il rimanente passa a Bordeaux, alla Roccella, a Nantes, a S. Malò, e ad Havre. *Osserv. sul Comm. e la Navig.* pag. 115.

Oltre il già esposto intorno alla pesca del merluzzo, aggiungeremo quel che segue, preso da moderni Scrittori, per non lasciar altrui, che bramare, se è possibile intorno a tal soggetto.

Tratta, e Pesca di Capo Brettone.

In tre diverse guise si spediscono i bastimenti da Capo Brettone. Altri vi vanno semplicemente per la pesca, e partono verso i 15. di febbrajo, o al più sul principio di Marzo.

Quelli, che vi vanno pel cambio, e per la pesca, partono dentro il mese d'Aprile.

Gli altri, che vi vanno pel solo cambio, partono di Maggio, e di Giugno.

Questi viaggi per lo più sono di 7. in 8. mesi; e i navigli rientrano nei nostri Porti in Novembre, e in Dicembre.

La pesca si fa sul Capo Brettone, come al picciol Nort; ma le barche, che vi si mandano, non son d'ordinario che dalle 50. alle 100. botti, nè perciò hanno bisogno di più di 4. in 6. scialuppe.

Le merci, che si spediscono in cambio, e in pesca, si riducono a Louisbourg. Il Capitano cala, e resta in terra colle merci di cambio, di cui forma un magazzino, mentre che il suo Luogotenente v'è a far la pesca; con uno,

o con più abitanti, che mediante un salario convenuto in merci di cambio, s'impegna per iscrittura di fare la pesca per conto del bastimento. Il Capitano non imbarca in questa sorta di viaggio, se non gente del mestiero, che sappian bene la pesca, e il modo di preparare il merluzzo; poichè il suo bastimento essendo nel Porto di Louisbourg al coperto di tutte le ingiurie degli elementi gli Armatori non debbono avere bocche inutili. Le barche di 100. botti, che fanno questo viaggio, hanno per lo più 25. in 26. marinari: talora sono accountati a un tanto il mese; e talora vanno alla parte al quinto: nell'una e nell'altra delle divise condizioni l'Armatore fa loro degli avanzi.

Il Capitano, che tiene magazzino a Louisbourg, vende le sue merci a danaro contante, cioè, pagabile terminata la pesca, che per lo più dura 4. mesi, o in merluzzi a un prezzo accordato, o in lettere di cambio sul Tesoro.

Una nave di 100. botti per fare questa Tratta può costare 24000. lire: se le può dare il carico di 18000. libbre. I salari, e i viveri per 25. uomini, possono ascendere a 10000. L. *Osserv. sul Comm.* p. 115.

Affinchè gl'Inglese possano vantarsi, che i Forestieri riconoscon da essi le maggiori pescherie, o per usurpo, o per concessione, non paghi d'aver rimesso ai Francesi un dritto di 5. per 100. cui si erano soggetti per poter pescare il merluzzo, abbiamo lasciato loro per l'Articolo 13. del Trattato d'Utrecht la libertà di pescare sulle spiagge di Terra-Nova: abbiamo lor ceduto l'Isola di Capo Brettone pescheria nuovissima in cambio di quella di Terra Nova, che era esaurita, e abbiamo lo-

* *Nè nella Storia, nè ne' pubblici Atti non si trova una parola di questo preteso dritto di 5. per 100. che è improbabilissimo poichè i Francesi hanno sempre pescato in Terra Nova, senza contrarietà per parte dell'Inghilterra.*

Quanto all'Isola di Capo Brettone la parola cedere è un'espressione, se non più impropria, mentre prima, e nel tempo del Trattato d'Utrecht i Francesi godevano il pacifico possesso di Capo Brettone. Ivi.

Presentemente ognun sa, che gl'Inglese presero Capo Brettone nel 1758, e perciò sono li padroni di questa rilevante pesca; ma forse nel futuro bramato Trattato di pace si restituirà ai Francesi. Vedi, quali sono i vantaggi, che ritraggono i Fran-

zei

ro permesso il pescare , e il preparare il loro pesce nella nostra Isola , senza riservare il Privilegio stesso sopra Capo Brettone , ec. *Osservazione sopra i vantaggi , e svantaggi della G. Brettagna per rapporto al Commercio*, ec. 12. 1754. *della Pescheria*, pag. 139.

L'Autore delle *Riflessioni sul Commercio*, e la *Navig.* prova invincibilmente con esatto calcolo , che la pesca del merluzzo dei Franzesi è molto estesa più di quella degl' Inglefi.

Quello dell' *Historia del Commercio delle Colonie Inglese nell' America Settentrionale* dice , che dappoichè gl' Inglefi sono in possesso di Terra Nova , i Franzesi vi fanno pesche sì poco abbondanti , che veggonsi costretti a comprare dai Mercanti di Boston , per più di due milioni torinesi di merluzzo : che i Franzesi spedivano prima del Trattato d' Utrecht , a Terra Nova 800. bastimenti , e che gl' Inglefi provvedono presentemente tutta la Spagna , il Portogallo , a la maggior parte d' Italia .

Ci pare tuttavia , che l'Autore delle *Riflessioni* non si sia ingannato , se si distinguano le due pesche del merluzzo verde , e del merluzzo secco . Secondo il nostro Autore , lo Storico parla della seconda .

La Francia impiega 16000. Marinari , e l' Inghilterra non più d' 8000. e gl' Inglefi massime gli abitanti di Boston si sono dati principalmente alla pesca del merluzzo secco .

Da ciò risulta , che la pesca del merluzzo verde dei Franzesi è , come dice il nostro Autore , più estesa di quella degl' Inglefi ; ma che questi ci sovrachiano di molto , rispetto al merluzzo secco . Giorni di Commercio , Marzo 1759. p. 162.

Pesca degl' Inglefi .

La pesca del merluzzo è un oggetto certo , e infinitamente considerabile . Tom. III.

zesi dalla pesca su i banchi di Terra-Nova , d' Acadia , di Capo Brettona , ec. *Giornale Economico Aprile 1753. pag. 61.*

Questa è divenuta un ramo di commercio dei più ricchi . I mezzi di conservare il merluzzo con varie preparazioni , che si è trovato il segreto di dargli , ne hanno infinitamente esteso il consumo . La pesca (di Terra Nova) è sempre stata nelle mani dei Franzesi , e degl' Inglefi : ma questi più fortunati si sono procurati degli stabilimenti nell' Isola di Terra Nova , sopra le cui spiagge abbonda questo pesce . Questa pesca , che gli Abitanti dell' Isola , e gl' Inglefi dell' America settentrionale sono a portata di fare ogni anno , e che si è denominata *sedentaria* , per distinguerla dalla *pesca errante* , che è quella , che si fa dai bastimenti Europei , ha molto contribuito alla popolazione delle Colonie Inglese di questa parte dell' America . La *pesca sedentaria* rovina la *pesca errante* : ma siccome tutto il vantaggio di questa pesca è presentemente in favore di varie Colonie Inglese che sono quasi indipendenti dalla G. Bretagna , e che scuoteranno non fra molto il giogo del suo Dominio , gl' Inglefi Europei non soffrono meno dei Franzesi dalla concorrenza della *pesca sedentaria* , e tutti gli sforzi , che fanno da lungo tempo per distruggere la concorrenza dei Franzesi , tornerebbero , se vi riuscissero , affatto in vantaggio d' una Nazione , che presto sarà per essi una Nazione straniera . Questa pesca è tanto più interessante , quanto è considerata come la Scuola dei marinari , e infinitamente utile ai progressi della Marina . Giorni di Commercio . Luglio 1760. p. 163. Vedi anche *Mercurio Danese* 1756. Ottobre p. 199.

La pesca e l'apparecchio del merluzzo secco si fa nella maggior parte dei fiumi , e dei golfi dell' Acadia . Dall' Articolo XII. del Trattato d' Utrecht è vietato ai sudditi del Re di Francia l'esercizio della pesca 30. leghe vicino alle spiagge della Nuova Scozia dall' Isola di Sable inclusivamente , tirando al Sud-Ovest .

Ovest. Ist. e Comm. delle Colonie Inghlesi p. 75.

La pesca del merluzzo della nuova Inghilterra, benchè molto meno copiosa di quella, che si fa in Terra-Nova, non lascia di darne molto: Se ne cava del verde, e del secco. Nell' imboccatura del fiume di Pentagoet si pesca in tempo d' Inverno del merluzzo che si fa seccare al gelo. *Ivi* p. 75. Vedi anche p. 38.

La Nuova Inghilterra fa un commercio particolare del merluzzo che arriva a un terzo almeno della pesca generale degl' Inghesi. Gl' Inghesi occupano in tutto alla pesca 500. bastimenti. Tutto questo traffico rende alla G. Bretagna circa 26000. L. sterline l' anno. I due terzi di questo profitto provengono da Terra-Nuova. *Ivi*, pag. 48.

Dalla pesca dell' aringhe, e del merluzzo, si ritraggono tutti i vantaggi, che possono lusingare a un popolo industrioso, e saggio, come la sanità, la potenza, la gloria, le ricchezze, che sono i beni più desiderabili qui in terra. Questa pesca adunque sarebbe vantaggiosissima all' Isola Britanniche.

Si dovrebbe in alcun luogo pertanto piantare una città marittima unicamente per la pesca, che avesse grandi privilegi, perchè questo sarebbe il mezzo per chiamarvi numero grande d' abitanti, e che fosse ottimamente diretta per l' impresa della pesca.

I vantaggi innumerabili, che ne deriverebbero alla Nazione Britannica dal regolare stabilimento di questa pesca, non possono essere enunciatì con più forza di quello sianlo nel Memoriale dei Mercanti di Londra: „ La pesca „ delle aringhe e del merluzzo su „ stri banchi, dice il Memoriale, se „ fosse piantata sopra principi solidi, „ condotta con intelligenza e probità, „ e potentemente sostenuta, è capace di „ procurare tutti i vantaggi, che si po- „ sano mai aspettare da alcun sistema „ di commercio. I suoi principali ef- „ fetti sarebbero di civilizzare i suddi- „ ti montagnoli di S. M., l' accrescer „ la vendita delle nostre Manufacture, „ il moltiplicare il numero dei mari-

„ nari, l' impiegare numero grande di „ poveri industriosi, e che restano sen- „ za impiego, il diminuire i pesi delle „ parrocchie, l' agevolare i mezzi di pa- „ gare le pubbliche tasse, e l' accresce- „ re le ricchezze della Nazione. „ *Esatto da una Memoria sopra la ric- „ chezza della G. Bretagna, nell' oceano, „ rispetto alla pesca dell' aringhe e del Mer- „ luzzo, d' un Gentiluomo. Giorn. Econ.* 1759. p. 180.

Dopo la pesca delle aringhe, che è la più considerabile di tutte, vien quella del merluzzo, che trovasi in copia nel mare del Nort, od oceano Germanico, tanto sulla spiaggia orientale della Scozia, quanto sull' occidentale, di pari che al Nort dell' Irlanda. Il traffico di questo pesce è stato finora creditato, o per ignoranza, o per indolenza, forse anche per istrate biasimevoli con idea di far dar giù un negozio di tanto vantaggio. Tuttavia sappiamo, che prendesi, e si prepara ogn' anno quantità di questi pesci non solo pel consumo dei nostri bastimenti mercantili, ma anche della Flotta Reale. Se adunque s' incoraggisse questo commercio domestico in dicevol guisa, chi dubita, che fusimo presto in grado di provvederne il Portogallo, la Spagna, e l' Italia, e ciò a minor prezzo di quello abbiano presentemente dai banchi di Terra Nova dai Franzesi i Russi. sopra la pesca della G. Bretagna d' un Capitano di Vascello. *Giorn. Econom.* Aprile 1753.

Paralello delle due sorte di pesca degl' Inghesi, con quella dei Franzesi.

Spediscono gl' Inghesi di Biddiford, di Yarmouth, di Pool, e d' altri piccioli Porti all' Ovest d' Inghilterra 400. bastimenti in circa dalle 50. fino alle 180. botti, montati da 12. in 25. uomini.

I più piccioli di questi navigli sono destinati alla pesca del merluzzo verde, che gl' Inghesi preparano, e fanno con meno precauzione e cura dei Franzesi: di rado aspettano, che sia seguita una

una pesca compiuta, per timore che i primi strati del loro pesce corrompendosi, non guastino anche i superiori; lasciano spesso il gran Banco con i due terzi, e talora colla metà del loro carico, e si portano per la maggior parte in Portogallo, e in Biscaglia, gli altri tornano in Inghilterra.

La loro pesca in merluzzo verde è poca cosa a fronte di quella del salato, che alcuni navigli fanno essi stessi, e che altri (e sono il maggior numero) comprano dai pescatori (sedentari) dell'Isola di Terra Nova, e che pagano in cappelli, calze, e scarpe, viveri, e utensili da pesca. Questi Navigli portano il lor merluzzo secco in Portogallo, in Spagna, e in Italia.

Gli Inglese della Nuova Inghilterra spediscono di Boston, di Plymouth, di Barnstable, di Capoun, e di Marblehead 180. navigli in circa di 35. in 40. botti, e 8. uomini d'equipaggio, alla pesca del merluzzo verde, dello sgombro, e del merluzzo secco. Quei d'Acadia, o della Nuova Scozia ne spediscono 15. in 16. ma tutti questi navigli fanno per lo più 3. viaggi durante la stagione, e riportano in ogni viaggio 200. in 250. quintali di pesce, il cui principal consumo si fa nelle Colonie Inglese del Continente, e nelle loro Isole del vento, e di sotto vento. Ne portano anche 60. in 70. carichi in Portogallo, e in Spagna, che in Italia, e prendono nel ritorno i frutti del paese, come olio, sale, vino, acquavite, ec. e se i loro carichi di pesce superano il valore di questi concambi, prendono Lettere di Cambio per Londra. La Legge passata nel Parlamento della G. Bretagna prescrive loro di portare questi concambi in Inghilterra per esservi scaricati; ma essi, trasgrediscono costantemente questa Legge, e tornano addirittura alla Nuova Inghilterra, ove sbarcano i loro carichi clandestinamente, e senza gran difficoltà; di modo che la Legge fatta per escludere gli Americani Inglese dal Commercio del merluzzo coll'Europa, non produce altro effetto, che il privare la G. Bretagna

d'una rendita certa, se ella stabilisse piccole gabelle sull'ingresso di questi concambi addirittura nella Nuova Inghilterra.

Tale si è l'incoraggiamento che il Governo della Nuova Inghilterra dà alla pesca delle due sorte di merluzzo, e di sgombro, che tal famiglia, la quale dichiara con giuramento d'esservi vissuta di questa specie di pesce, due giorni d'ogni settimana, riceve una diminuzione della sua imposizione.

Il merluzzo verde, o secco, che portano gl'Inglese nei Porti della G. Bretagna, o d'Irlanda, non pagano alcuna gabella d'ingresso.

Gli Inglese occupano nelle due pesche 8. in 10000. marinaj, e quei della nuova Inghilterra, e della Nuova Scozia 16. in 17000.

I Franzesi tengono circa 16000. Marinari, e mozzì impiegati in queste due pesche indipendentemente dai marinari sedentari dell'Isola Reale, sicchè possiamo concludere, che l'oggetto delle nostre pesche è più considerabile di quello degl'Inglese; e se il lavoro nei nostri porti fosse, come in Inghilterra, esclusivo pe' forestieri, si può credere, che avremo in brev'ora il fondo d'una Marina almeno ugualmente considerabile che quella della G. Bretagna; e senza scomporre, come essa la Navigazione mercantile, potremmo trovar marinaj in ogni tempo.

I soli intoppi, che pongono ostacolo grande al progresso delle nostre pesche di merluzzo, sono le gabelle, che pagano al loro ingresso nelle Provincie del Regno. A Dieppe, a cagion d'esempio, gli Armatori pagano 40. soldi al 1000., e 4. soldi per lira del pesce che riportano i lor bastimenti. Le barche d'Honfleur, e di Grandville, che vanno a scaricare a Dieppe, vi pagano 6. L. il 1000. e i 4. soldi per lira: quei di S. Malò vi pagano 7. L. e 10. S. e 4. S. per L. Quando questo pesce esce di Dieppe, ed entra in Normandia, paga 21. S. il 1000. e quando si porta in altre Provincie, paga 40. L. il 1000., e i 4. S. per L. che

fanno L. 48. per gabella che dicefi *Dritti di consumo*.

Il merluzzo che si spedisce di Dieppe per Parigi, dopo d'aver pagato la rispettiva gabella quì sopra a riserva di quella del consumo, paga per dritti d'ingresso nella Capitale 2. S. e Danari 6 $\frac{1}{2}$. per lira del prezzo della vendita, il ventesimo per lo spedale, e 14. S. per L. di tutto.

Il 100. di merluzzo si vendè attualmente in Parigi 200. lire, e produce 26. L. 8. S. 6. Danari di gabelle d'ingresso.

Presumiamo non v'essere alcuno istruito, che non accordi, che fino a che si lasceranno sussistere dritti, che incaricano il prezzo delle pesche nell'interno del paese, e singolarmente in Parigi, di 25. per 100. del primo valore nel lor giungere in porto, il consumo non potrà crescere, nè per una conseguenza medesima la navigazione.

Tale è l'intoppo, che si oppone invincibilmente all'ampliamento delle nostre peschiere, ec. *Osserv. sopra il Comm. e la Navig. p. 117.*

Merluzzo, e pesce salato, che la Spagna compra dagli Inglese.

Il Governo di Spagna dee le sue prime cure al torto infinito, che ci fanno i forestieri per l'introduzione del merluzzo secco, e dei loro pesci salati, ma soprattutto del merluzzo, il cui uso, siccome è noto, è universale.

Si fa conto, che vi si consumano 4875000. quintali di merluzzo. A 5. piastre il quintale valore ordinario di questo prodotto a bordo de' bastimenti forestieri, fauno due milioni 437500. piastre: senza contare i Salomoni, le aringhe, le sardelle, e altri pesci. Il tutto monterà oltre 13. milioni di piastre.

E' vero che il merluzzo secco è di gran risorsa ove non è pesce fresco. Ma si potrebbe proibire l'introduzione dei pesci forestieri, se gli Spagnoli volesser profittare del loro mare. Le spiagge di Galizia son pienissime di pesci: quelle dell'Andaluzia somministrano copia di

tonno, di Storiore, di lamprede, di seppie, di baccalari, e di parecchi altri pesci, de' quali altri seccati, altri marinati si possono conservare intieri anni. Se ne avrebbe a bastanza per la sussistenza di tutta la Spagna, se la pesca fosse protetta, e incoraggiata.

Consiglia l'Autore a rimettere in piedi, ed accrescere la pesca, che i Biscaini, e quei di Guipuscoa hanno fatto per molto tempo in Terra-Nova.

Gl'Inglese, dic'egli, hanno assolutamente disturbato la nostra pesca in questi posti, dacechè la Francia pel Trattato d'Utrecht ha loro ceduto il Porto, e la Colonia di Piacenza, ed altri Porti dell'Isola di Terra-Nova. Gl'Inglese, che ne occupavano la sola parte meridionale, sono in possesso di tutto, non essendosi la Francia riservata, che la Pesca, e la Seccheria, dal Capo di buona vista, fino all'estremità settentrionale dell'Isola, e di là dalla spiaggia dell'Ovest fino al Luogo detto *Punta-Ricca*.

I Franzesi però son rimasti padroni dell'Isola Regia di Capo Brettonne, e d'altre Isolette situate all'ingresso del Golfo di S. Lorenzo. *Teor. e Prat. del Comm. e della Marina d'Ujlariz, Cap. 87.*

Pesca del Merluzzo degli Olandesi.

Sono circa 200. anni, che gli Olandesi impararono da *Guglielmo Benkinson* Inglese la maniera di prendere, e di fare il baccalà sulle spiagge, e banchi del mare. Quest'arte con quella di preparar le aringhe, che pur loro insegnò, gettò i fondamenti della ricchezza, e della potenza della Repubblica d'Olanda.

Nell'1601. spedì l'Olanda in mare 900. bastimenti, e 1500. burchi per la pesca non meno dei baccalà, che delle aringhe. Ogn'uno di questi 1500. burchi occupava altri 3. bastimenti, tanto per condurre il sale e le altre botti vuote, che per trasportare il pesce, sicchè il numero dei bastimenti impiegati unicamente in questa pesca ascendeva a 6900.

Gli

Gli Olandesi trafficano il loro pesce salato per tutta la terra; e lo cambiano con altre merci, o con oro e argento contante. Finalmente l'Olanda cava ogn'anno dal mare immensi tesori. *Giornale Economico* Dicembre 1751. pag. 148. ec.

Istruzione necessaria sopra le diverse sorte di Merluzzo; ed il modo di prepararlo in Norvegia.

In Norvegia si prepara il merluzzo in tre modi diversi. 1. Ve ne ha del salato in botti: 2. di seccato all'aria; e 3. di salato e seccato.

La prima specie dicesi *Merluzzo salato*, nè differisce se non nel modo d'apparecchiarlo nelle botti.

La 2. specie ha 2. diversi nomi, cioè, *Rostkier*, e *Rundfisk*. Per l'altro non è che *pesce secco*, *Stockfisch* La 3. è detta semplicemente *Klipfish*.

Per salare il merluzzo nel modo migliore si taglia in tondo, o si spacca.

Per tagliarlo in tondo bisogna scegliere il più grasso, e dopo d'averlo aperto lungo il ventre fino al sito onde si carica delle fecce, e dopo d'averne tolti gl'intestini, e le pellicole, che son dentro, e d'averlo ben lavato, si divide in 2. parti, dopo di che si pone d'ordinario in botti di quercia, badando soprattutto, che la schiena sia volta dal lato del fondo, e verso i lati della botte, e il ventre in alto, affinchè il sale possa meglio penetrare fra la schiena, e il mezzo del pesce, che mediante ciò lo preserva dal corrompersi, e d'un roso fudicio, che ne è il segno, lo che non farebbe, se si mettesse per taglio. Del rimanente conviene osservare, che si dispone a suola a suola nei barili, dopo che ogni pezzo è stropicciato col sale: si mette anche del sale nel fondo del barile, e fra ogni suolo aggiustandolo, sicchè ve ne sia tanto, che i merluzzi non si tocchino insieme. Fatto tutto ciò, e pieno il barile, si chiude meglio che si può.

S'adopra d'ordinario due sorte di sale, cioè, quello di Spagna, e quello

di Francia, metà d'ogni sorta, che si mescola insieme. Il merluzzo così preparato, serve solo per la casa, e per farne regali, e non già per farne traffico.

Per salare il merluzzo/spaccato si prende d'ordinario il più magro, che si taglia primieramente lungo il ventre, e poi a traverso fino alla coda; e dopo d'esser ben nettato, e lavato, si spacca anche la schiena nel modo stesso, fuori d'alcune giunture, perchè i due pezzi non si separino, e possano esser posti in piano nella botte. Preparato così, il tutto si sala con sal Franzese, si dispone entro gran botti badando, che il lato della pelle sia voltato verso il fondo, e la carne in su, come anche, che gli ossi, o la schiena di ciascun pezzo guardi i lati della botte. Dopo che ha riposato alcune settimane, e che il sale ha penetrato il più grosso del merluzzo, si cava dalla botte, e dopo d'averne fatto sgocciolare l'impurità del sale si stende ogni pezzo separatamente sopra tavole, ponendo il lato della carne sulla tavola, che si fa alquanto pendere a due lati, affinchè le sozzure rimasevi, possano meglio sgocciolare; e poichè è rimasto alcune settimane in tal positura, e che è ben resistente e secco, si pone di nuovo in una botte, che non tien l'acqua, e s'aggiusta, come di sopra con sale di S. Ubes; e dopo che ha dato molto giù, e che la botte è piena, si chiude. Il tutto così esattamente osservato, si può senza difficoltà trafficare.

Tanto ch'io me ne ricordo, credo, che tale specie di baccalà si venda molto bene in Francia.

3. Eccovi il metodo di preparare lo *Stockfish*, massime il *Rostkier*.

Si prepara in quei luoghi, ove non si fa in copia il *Klipfish*: si prendono per lo più i merluzzi più grandi, e più grassi, che si tagliano non solo lungo il ventre, per farne uscire tutte le sozzure, e per lavarlo; ma anche si taglia lungo la schiena fino alla coda, ove si lasciano le due parti attaccate, affinchè ciascun lato sia separato.

Non

Non saprei veramente dire, se si lasci la schiena attaccata a una delle parti, o se si tagli fino ad alcune giunture: pure credo tal cosa indifferente. Fatto adunque ciò, e che son ben lavati, e neitati, si sospendono all'aria sopra pertiche, e se è possibile, sul mare, ove il vento batte più, e che perciò secca con più facilità: e quando è giunto al suo vero grado di asciuttezza, si leva dallo steccatore delle pertiche, detto dai pescatori *geiben*, per trasportarlo nelle città mercantili, e per imbarcarlo meglio che si può.

Questa sorta di pesce così preparato dicesi *pefse ghein*, *ratio nominis Rodskiaer*, perchè si siede dalla sommità della schiena, fino alla coda.

Quanto alla preparazione della seconda specie di *pefse secco*, o *Rundfisch*, si terrà l'appresso metodo.

Non si sceglierà il più grande, ma il grasso e piccolo, avendo i grandi la carne troppo dura, e troppo consistente, poichè non acquisterebbero il grado d'asciuttezza, che lor bisognerebbe per ben conservarsi. La specie di pesce, che s'addice a tal preparazione, non si trova per tutto: è una specie particolare più piccola della comune, ma grassa, e piena di fugo.

S'aprono lungo il ventre fino in fondo, e trattene le interiori, ec. si lavano, e poi si legano a 2. a 2. per esporli all'aria, come dicemmo, e per trasportargli poi nel modo stesso.

Questo pesce così preparato è il più delicato, perchè è tenerissimo. Se ne consuma moltissimo nel paese; ma quando ve ne è in copia, se ne spedisce anche ai forestieri, che bramano piuttosto questa specie, che la precedente: I più piccioli sono i più cari.

Il *Rundfisk*, chiamasi anche *Tisling*. Dicesi *Rundfisk*, perchè non è affatto spaccato.

Preparazione del Klipfisk.

Prendesi per questo il merluzzo più grasso, il più consistente, e il più grosso pescato in Primavera. Si taglia, si

spacca, si fala, e s'espone all'aria, come dicemmo. Il metodo è lo stesso; fuorchè quando il pesce è aggiustato nel barile, vi si metton sopra grosse pietre per serrarlo e renderlo più compatto: quindi s'espone all'aria in buon tempo su gli scogli lungo la spiaggia, perchè si secchi al vento. Quando è secco quanto si richiede; si spedisce nelle Città mercantili senza metterlo in borti. Se ne fa un traffico rilevante nello stretto, e nel Mediterraneo.

Del Langer.

Questi a quel ch'io credo, non son mai salati, ma seccati soltanto nella guisa qui sopra esposta: e quando sono de' più grossi e de' più grassi, son quasi più ricercati dai forestieri dello stesso merluzzo. Se ne spedisce allo Stretto molto anche di questa specie.

Del Sey.

Questa specie si fala come il merluzzo spaccato, nè serve che per i villani. Si segue lo stesso metodo per i Sey grandi e grassi, come per i Rodskiaer, e si spediscono negli stessi luoghi, ma non son tanto ricercati. Questa Memoria ci è stata comunicata da Copenaghen di buon luogo. Vi si veggiono egregiamente le varie sorte di pesci denominati merluzzi, e dorsch, e le loro vere preparazioni: la Norvegia.

Aggiungeremo il prezzo di questi diversi pesci a un di presso, sia in Bergen, sia in Copenaghen, ove se ne fa il traffico maggiore.

Il *Waag di Klipfisk* nel 1760. costava in Bergen R. 1. 20. in 24. Schellini a bordo, 10. Waag fanno 20.

Lisbond, che montano a Rxd. 12. o 12. 1/2.

A Copenaghen — Rxd. 16 in 18.

Il Kullero, o più molle 12. in 14.

Il barile di *Torsch Julato*, di 4. waag vale Rxd. 3. in Bergen: 20. barili fanno il cantaro, che costa R. 60. e a Copenaghen Rxd. 6. in 6. 1/2. il barile, e più piccolo R. 5.

Il *Rundfisk* vale 3. Marc. il Waag. in

in Bergen, che ascende a R. 5. il lispond in Copenaghen R. 7.

Il *Rodskiaer* 4. $\frac{1}{2}$. Marc in Bergen, che fa R. 7. il Lispond, e in Copenaghen R. 9. in 9. $\frac{1}{2}$.

Il *Sey* di Finmarc a Copenaghen R. 5. $\frac{1}{2}$. il barile. Ne vengono degli uni, e degli altri d'Islanda di Finmarc, e di Bergen. La gabella d'uscita non è di più d'i. per 100.

OLIO DI MERLUZZO.

Si porta nella G. Brettagna dell'olio fatto del *fegato di merluzzo*, che si pescano nelle Spiagge della Nuova Scozia, e di Terra-Nova. Ogn'anno entrano intorno a 100. botti di quest'olio nei Regni Britannici e per fare una mezzetta di quest'olio vi vogliono 6. di questi fegati.

Se così è, siccome 32. mezzette fanno un gallone, e 240. galloni fanno una botte, non vi vogliono meno di 43000. merluzzi per fare una botte di quest'olio.

Moltiplicate per 1000. questo numero di merluzzi, il prodotto vi darà la quantità dei merluzzi pescati ogni anno sulle spiagge dei sudditi della G. Brettagna, cioè 43. milioni 8000. quantità sorprendente.

Ma avremo motivo d'esser molto più sorpresi, se si offervi, che questo pesce, quando è sventrato, e renduto trafficabile, pesa comunemente 7. libbre, lo che farà vedere, che vi vogliono 300. pesci per ogni botte.

Dividiamo quindi per 300. il numero dei pesci prima trovato, e rileveremo, che le botti faranno 143360.

Ora supponghiamo, che i bastimenti impiegati in questa pesca sieno stimati ognuno del porto di 100. botti: e questa è per la più la loro misura, ne segue, che il numero de' bastimenti, che si po-

trebbero impiegare in questa pesca, monterebbe a 1433.

Quindi caviamo questa rilevante conseguenza, che senza dare a ogn'uno di questi bastimenti più di 14. uomini d'equipaggio, si rileverà, che la Nazione provvede costantemente all'impiego di venti mila e 62. marinaj: di più i Mercanti interessati nella pesca del Merluzzo, potranno guadagnare ogn'anno nei Mercati d'Europa per i soli pesci, senza parlare dell'olio, 2150400. lire Sterline sul solo piede di 15. L. sterline la botte.

Il prezzo mezzano dell'olio è di circa 25. L. sterline la botte, e questo solo articolo, secondo il nostro calcolo produrrà ogn'anno 14000. L. sterline. Queste riflessioni son degne di qualche osservazione. Estratto dalle *Ragioni*, che debbon far desiderare all'Inghilterra, che la pesca dei Mari del Nord sia vietata alla Francia, Nel *Monitore*, e nel *Giorn. del Commercio*. 1760. Giugno pag. 77.

Si lasciano putrefare i fegati dei merluzzi entro tinozze, ed a misura che l'olio esce dai fegati s'imbotta. Allorchè un bastimento di 6000. quintali fa una pesca compiuta, dee riportare almeno 80. botti d'olio. I bastimenti destinati per Marsilia, vi caricano i loro oli, ec. Questi dal canto loro caricano ne' bastimenti, che vnnno a Marsilia, il pesce da essi pescato. *Osserv. sopra varj rami di Commercio e di Navig.* 8. 1758. p. 111.

Il barile d'olio di merluzzo verde si vende dalle 100. alle 120. lire in Marsilia: In Bergen vale Rixd. 13. $\frac{1}{4}$. in Copenaghen Rixd 14. in 16. nel 1761.

METALLO. Corpo duro, e fossile, che si squaglia nel fuoco, e che è duttile, vale a dire si stende sotto il martello.

Proporzione del peso dei metalli fra essi, e disposti relativamente alla loro specifica gravità, e confrontati colle loro rispettive miniere.

		once	—	grossi	—	grani	—
Un pollice d' oro	cubo	pesa	—	12	—	2	— 51 —
Un pollice cubo di mercurio	pesa	—	—	8	—	6	— 8 —
Un pollice cubo di piombo	pesa	—	—	7	—	3	— 30 —
Un pollice cubo d' argento	pesa	—	—	6	—	5	— 18 —
Un pollice cubo di rame	pesa	—	—	5	—	6	— 36 —
Un pollice cubo di ferro	pesa	—	—	5	—	1	— 24 —
Un pollice cubo di stagno	pesa	—	—	4	—	6	— 17 —

Colla proporzione di questi pesi si può calcolare quella del loro volume.

Della natura dei metalli ec. secondo il Wallerio.

I metalli sono i corpi terrestri più pesanti: si fondono nel fuoco, e vi acquistano lucentezza: indurandosi assumono una superficie convessa: hanno la proprietà d'esser duttili, e martellabili, cioè di stendersi sotto il martello: tutti i metalli resistono all'azione del fuoco, ma gli uni più degli altri.

1. *Osservazione.* I metalli noti son 6. di numero: si dividono in *perfetti*, e in *imperfetti*. Si noverano fra i secondi quei, che non si lavorano facilmente col martello, che sono i meno fissi nel fuoco, che vi si calcinano al grado di perdere il lor lustro, e la loro proprietà metallica, che l'antimonio dilegua facilmente in fumo, e che non reggono alla coppella: ve ne son 4. di questa specie, il ferro, il rame, il piombo, e lo stagno.

I metalli *perfetti* sono molto duttili, sommamente fissi nel fuoco, non si calcinano, e resistono alla coppella. Se ne noverano due, cioè, l'oro, e l'argento.

2. *Osservazione.* Dividonsi i metalli in rapporto alla loro fusione, alla loro perfezione, e alla loro durezza, in 3. specie: 1. in metalli duri, e difficili a liquefarsi: 2. in metalli morbidi, e facili a sguagliarsi: 3. in metalli perfetti, che son fissi nel fuoco.

Metalli duri, e difficili a sguagliarsi.

Son quei, che non si fondono, e se non dopo d'esser per lungo tempo stati esposti all'azione del fuoco, che non si piegano, non si lavorano che difficilmente, e che il fuoco distrugge, e riduce ai loro principi.

I. Il ferro fra tutti i metalli è il meno duttile, e meno martellabile. *Vedi Mineral. Wallerii T. 1. p. 456.*

II. Il rame di tutti i metalli è quello, che s'approssima più al ferro: è più duttile e martellabile d'esso, come si rileva dalla finezza dei fili di rame, e da altri lavori di tale specie. *Ivi p. 495.*

Metalli morbidi, e facili a sondersi.

Per questi intendonsi i metalli, che nel fuoco si fondono, prima di arroventarsi, e che sono sì morbidi, che si possono facilmente tagliare, e piegarsi: il fuoco gli distrugge, e gli riduce ai loro primi principi.

I. Il piombo. Benchè il piombo sia alquanto più duttile dello stagno, nulladimeno, rispetto a tutte le altre sue proprietà, fra i metalli è il meno stimato, e si considera pel meno prezioso. *Ivi pag. 523.*

II. Lo stagno è un metallo sommamente martellabile, come si rileva dall'uso, che se ne fa per istagnare, e dalle foglie tortili nelle quali si riduce: tuttavia lo è meno del piombo; ma è più elastico d'esso benchè lo sia meno degli

degli altri metalli: dopo il piombo, è il più morbido degli altri metalli, e il più flessibile: quanto alla durezza occupa il quinto ordine, contando dal ferro, che è il più duro dei metalli.

Ecco l'ordine, che tengono i metalli in ragione di lor durezza: il ferro, il rame, l'argento, l'oro, lo stagno, il piombo. *Ivi* pag. 543.

Metalli perfetti.

Così addimandansi i metalli, che sono i più duri, e che più resistono alle impressioni dell'aria, dell'acqua, e del fuoco: questi metalli sono quasi indestruttibili, e inalterabili, si fondono nel fuoco, e nel tempo stesso, che vi si arroventiscono: non se ne noverano che due, cioè, l'oro, e l'argento.

I. L'argento è dopo l'oro il più duttile dei metalli. Con un grana d'argento si può fare un filo di 3. canne lungo, e 2. pollici largo, oppure formarne una tazza capace di tenere un'oncia d'acqua. L'argento è più elastico del piombo, dello stagno, e dell'oro; ma meno del rame, e del ferro. È più duro dell'oro, dello stagno, e del piombo; ma è più morbido degli altri metalli, ec. *Ivi* pag. 553.

II. L'oro è l'ultimo de' metalli, che ci restano da trattare; nulladimeno tiene il primo luogo nel regno minerale: è il più duttile, e il più martellabile. Si può d'un grana d'oro fare un filo di 5000. canne lungo: un'oncia di questo metallo basta per indorare una superficie uguale a un campo, che debba essere seminato con 10. staia di grano, ec. l'oro non è elastico per se stesso, lo è però più dello stagno, e del piombo: se si mescola con del rame, o con dell'argento, s'aumenta la sua elasticità: non è nemmeno molto duro, è più morbido dell'argento, del rame, e del ferro; ma più duro del piombo, e dello stagno: è più tenace di tutti gli altri metalli, ec.

Vedi le diverse specie di tutti questi metalli nella *Mineral.* del *Wallerio*, e gli *Art.* del presente Dizionario.

Tom. III.

MEZZI METALLI.

Sono i semimetalli corpi terrestri, pesanti, fusibili nel fuoco, in cui acquista lustro, s'indurano poi all'aria, e prendono nella parte superiore una superficie convessa: non sono che poco, o niente martellabili, e sono più, o meno fissi, o volatili nel fuoco.

I. *Osservazione.* Benchè i metalli, e i semimetalli assomiglino nell'essere di tutti i fossili i più pesanti, che si fondono nel fuoco, che gettano lucentezza, e s'induriscono all'aria prendendo una superficie convessa: tuttavia ne differiscono, non solo per la duttilità, e martellabilità, delle quali sono suscettibili i metalli, mentre i semimetalli non hanno quasi niente di tali proprietà, ma anche perchè i metalli sono molto più fissi nel fuoco, che i semimetalli. Vi sono anche altre proprietà, che gli distinguono, come si vedrà nel *Wallerio*, e in più Articoli di questo Dizionario.

2. *Osservazione.* Non debbono dire nè metalli, nè semimetalli i minerali, i quali non sono, che un'unione di materie terree, e pirose, e non hanno le proprietà dei metalli, e dei semimetalli. *Vedi* MINERALI.

I Mezzi metalli sono

I. L'Argentovivo, e il cinabro, che contengono sei parti, e anche più di Mercurio.

II. L'arsenico, e l'orpimento, minerale arsenicale.

III. Il cobalto semimetallo duro.

IV. L'antimonio, semimetallo aspro, e spaccantesi.

V. Il Bismuth, che s'accosta molto all'antimonio per la sua qualità di spaccarsi, ec.

VI. Lo Zinc, il più duttile di tutti i semimetalli, e la Pietra Calaminare, la Blenda.

Vedi *Wallerio* Tomo I. pag. 391. 458. *Vedi* anche *Geoffroy*, *Mat. Med.* 12. Tomo 1. p. 375. *Giorn. Econ.* 1754. Febbrajo, Marzo, Aprile, Giugno, e Luglio, ove troveranno segreti, ed

Z

E spe-

Esperienze curiose intorno all' arte del raffinare, calcinare, fondere, faggiare, collare, far lega dei metalli, e rendergli martellabili. *Vedi* anche l' Art. MARTELLABILE, e quei dei Metalli, ove abbiamo esposto varj di questi segreti.

Si è stabilito in Vienna d' Austria un Tribunale per la vendita dei metalli, e minerali provenienti dai paesi ereditari di S. M. I. Regia, Apostolica, come rame, argentovivo, piombo, stagno, ottone, antimonio, allume, vetriolo, cadmia, verde di monte, ec. *Vedi Giorn. di Comm. 1759. Aprile pag. 179.*

Si è scoperto un nuovo metallo semplice portato dall' America Spagnola, sotto i nomi di *Platina*, *Platina di Pinto*, *Juan blanca*. Ha più affinità col mercurio, che con qualunque altra sostanza metallica, ed è più pesante dell' oro, cosa molto straordinaria. *Vedi PLATINA.*

Della scoperta della fabbrica dei metalli. *Vedi il Dizion. grande di Comm. e l' Origine delle Leggi, Arti, e Scienze, Libro II. cap. IV.* questo Articolo essendo troppo lungo, si potranno vedere queste due Opere.

METALLO PRINCIRE. E' un rame estremamente raffinato, e renduto più atto a ricevere il lustro, e la doratura, a fuoco colla mistura d' alcun minerale. E' una specie di tombaca *Franzese*. Se ne fanno tabacchiere, stucci, fibbie ec. casse da orologi, ed altre picciole galanterie che per lo più ingannano la vista, e son prese per vero oro.

METALLO risultante dalla lega del rame, e dello Zinc.

Quantunque il rame non sia un metallo prezioso, l' uso grande, che se ne fa per infiniti utensili, ha dato motivo a molte ricerche intorno alla lega di questo metallo. Queste ricerche non sono state infruttuose, poichè hanno procurato la scoperta dell' ottone sì utile per varj lavori. Questo metallo è una lega del rame con un minerale detto *Pietra calaminare*, che accresce di quasi la metà il peso del rame impiegato.

Questa riuscita se nascere altre sco-

perte per correggere il color del rame, e renderlo vicinissimo all' oro. Vi si arrivò colla lega del rame con un minerale detto *Zinc*: ma questa lega forma un metallo aspro, spaccantesi, poco duttile, e perciò poco atto alla maggior parte dei lavori, che si sogliono fabbricare col rame, e coll' ottone. Non si è lasciato di studiare per perfezionarlo per alcuni lavori, che si gettano in forma, nè hanno bisogno d'esser lavorati col martello, come vasi, candellieri, pomi da canne, fibbie, tabacchiere, e certi lavori d'ornamento, che sanossi per lo più di bronzo dorato, o coloriti.

Gli Inglese vi son riusciti assai bene, e l' hanno denominato *Metallo del Principe* dal nome del loro Principe *Roberto*. Ma sembra, che non fosse per altro che ridotto a quella perfezione, a cui l' hanno ridotto due Privati, che ne hanno fatto lavori bellissimi, de' quali uno chiamasi *La Croix*, l' altro *Le Blanc*. Il metallo del secondo la vince su quello dell' altro pel lustro, e la bellezza del colore, che più s' accosta a quello dell' oro; ma per compenso il primo dà al suo metallo molta arrendevolezza, sicchè s'ende sotto il martello, e può perfino farseu del gallone.

Per accrescere, e conservare il colore al suo metallo, che per se stesso è alquanto pallido, vernicia le sue bottoniere, e gli altri suoi lavori. Questa vernice, finchè vi dura sopra, conserva ai medesimi lo stesso tono di colori, e gli preserva dal verdame, dispetto si particolare del rame, che non ne può esser corretto da alcuna lega. Ciò fa, che in si poca quantità, che trovisi coll' oro, e coll' argento, si manifesta sempre, o dal sapore, o dall' odore; quindi nasce, che quando si lascia dell' acqua in un vaso d' argento, v' acquista dimorandovi sapore di rame, benchè a norma dei regolamenti, la lega del rame coll' oro, o coll' argento d' orfice non possa esser più d' $\frac{1}{2}$. Bisogna adunque, che questi due preziosi metalli sieno nell' ultimo grado di fino, e senza alcuna lega di rame, perchè sieno as-

lat.

fatto esenti dal verderame , e dal reo odore . A tal punto di finezza l'oro è stimato di 24. carati , e l'argento di 12. danari , le cui divisioni sono i gradi diversi del titolo di questi metalli .

Il metallo del S. *La Croix* sendo battuto si stende sotto il martello , e si piega senza spaccarsi . Il suo grano interiormente è fino scuro , e d'un grigio cenerino , ma non brillante .

Il metallo del Sig. *Le Blanc* è d'un coior giallo , vivo , lucente , come si vede nei bei lavori , che escono dalle sue mani , e che per lo più sono ornati di cesellature , che ne rilevano lo splendore , e la bellezza .

Tuttochè generalmente sia nota la composizione di questo metallo , che si fa colla lega del rame , e del zinc , vi sono tuttavia diverse osservazioni da farsi su i varj gradi di questa lega ; ed è ciò , che il *Geoffroy* il giovane descrive ampiamente nelle *Mémoires dell'Académie. R. delle Scienze An. 1725.*

Metallo del Principe Roberto secondo la *Mineral. del Wallerio* , Tomo II. pag. 242.

Mescolando 1. parte di zinc con 4. o 6. parti di rame , s'ottiene un composto metallico affatto giallo , ma molto meno martellabile dell'ottone . Vi è chi pone in questa mistura un poco di stagno .

Quanto più puro è il zinc , e quanto più se ne mescola nella composizione , tanto più diviene martellabile . La differenza che passa fra questo composto , e l'ottone consiste , 1. nell'esser d'un giallo più vivace ; 2. che è meno martellabile dell'ottone . Vedi PINCHBEK , e TOMBACA .

METALLURGIA. L'arte di lavorare i metalli . Non dee restare alcun dubbio sopra la rapidità delle cognizioni avute da molti popoli antichi in Metallurgia (Vedi *Origine delle Leggi ec.*) Veggiamo gl'Isdraeliti eseguir nel deserto tutte le operazioni , che riguardano il lavoro dei metalli ; conoscevano il segreto di purificar l'oro , l'arte di martellarlo , quella di fonderlo ; in omnia di lavorarlo in ogni foggia pos-

sibile . Veramente osserva la Scrittura che Dio aveva preseduto alla maggior parte dei lavori relativi al suo Culto . Ma indipendentemente da queste produzioni maravigliose , è certo , che dovevanvi essere fra gl'Isdraeliti molti bravissimi Artefici , fomamente intesi della Metallurgia . Il vitello d'oro , che questo ingrato , e leggiero popolo innalzò per adorare , è un testimonio di pari strepitoso di sua perfidia verso Dio , e della estensione di sue cognizioni nel lavoro dei metalli . Tale operazione suppone molta intelligenza . Il lungo soggiorno degli Ebrei nell'Egitto gli aveva messi a portata d'apprendere le operazioni necessarie per riuscire in somigliante impresa .

Bisognava , che gli Egiziani avessero fatto fino dai primi tempi esperienze , e studj ricercatissimi sopra i metalli . L'innalzamento del vitello d'oro non è la sola prova , che ce ne dia la Scrittura : ciò , che vi si legge in rapporto alla distruzione di quest'Idolo , merita assai più attenzione . Dice la Scrittura , che Mosè prese il vitello d'oro , lo fece , lo fece in polvere , che mescolò coll'acqua , e la fece bere agl'Isdraeliti .

Non ignorano quei che lavorano i metalli , che generalmente difficilissima si è tale operazione . Probabilmente ne aveva Mosè imparato il segreto nell'Egitto . La Scrittura rileva espressamente , esser egli stato allevato in tutta la sapienza Egiziana , cioè , che Mosè era stato ammaestrato in tutte le scienze coltivate da quei Popoli . Credo pertanto , che fino d'allora gl'Egiziani sapessero l'arte di fare tale operazione sull'oro , operazione di cui è a un tempo stesso necessario l'esporre il piau .

I Commentatori si sono grandemente affannati per ispiegare il modo , con cui Mosè arse , e polverizzò il vitello d'oro . I più non hanno esposto che vane , ed inverisimilissime congetture . Un prode Chimico ha superato tutte le difficoltà , che si potevano formare intorno a tale operazione : il mezzo , eh' ei crede che adoprasse Mosè è semplicissimo . In vece del tartaro , che ado-

primario per tal operazione, si farà servito l'Ebreo Legislatore del Nitro (*Natron*) molto comune in Oriente, massime vicino al Nilo. Ciò, che aggiunge la Scrittura, che Mosè fece bere agli Isdraeliti questa polvere, prova ch'ei sapeva a perfezione tutta la forza della sua operazione. Voleva aggravare il castigo di loro disubbidienza. Non potevasi immaginar mezzo, che lo rendesse loro più sensibile: l'oro renduto potabile dalla divisata operazione è d'un detestabil sapore.

Si dee anche considerare per un segno delle rapide cognizioni, che varj popoli avevano acquistate nell'arte del lavorare i metalli, l'uso, che si aveva antichissimamente d'impiegar lo stagno in molti lavori: la manipolazione di questo metallo può esser posta nel numero delle più malagevoli operazioni della Metallurgia. Tuttavia è certo, che nei secoli, de' quali trattiamo, sapevasi perfettamente l'arte di preparare, e d'impiegare lo stagno. Non ne lasciano dubitare *Mosè*, ed *Omero*.

Potrei citare varj altri fatti, che indicano ugualmente il progresso, che gli Egiziani, e varie altre Nazioni avevano già fatto in Metallurgia. Per una parte la Santa Istoria, e gli Scrittori profani dall'altra, mi somministrerebbero copiosissime prove; ma un tal piano si troverà nel Capitolo dell'Orefice, nell'*Origine delle Leggi, Arti, e Scienze* 1758. Lib. II. Art. IV. in 12. p. 294. Vedi anche il *Trattato di Metallurgia* d'*Alonso Barba* Tradottò dal *Grafsin* in 12. 2. Vol. Parigi 1751. Vedi OREFICE.

MEUM, *Atamantico*. Questa voce *meum* è la sola usata. È una pianta medicinale, la cui radice entra nella composizione della Triaca. Le sue foglie sono molto simili a quelle del finocchio, ma più piccole, più tagliuzzate, e più sottili. Il suo stelo alto un piede in circa è caricato in vetta d'alcune ombrelle di fiori bianchi, composti di 3. foglioline, dopo le quali viene un granello scuro, e scanellato. Certuni per la somiglianza, che ha in

quasi tutte le parti col finocchio, o coll'aneto, lo chiamano aneto, o finocchio attorcigliato.

Quanto alla radice, è bislunga (di 9. pollici) della grossezza del dito mignolo, ramosa, colla scorza color di ruggine di ferro al di fuori, pallida dentro, alquanto gommosa, -richi udate una midolla bianchiccia d'odore assai grato, quasi come quello della pastinaca, ma più aromatico, di sapore non disgustoso, benchè alquanto acre, e amaro.

Si novava il *meum* fra gli *Alefitteri*, e i sudorifici: vale altresì a muovere le orine. Il migliore viene dalle Alpi, e dai Pirenei. Se ne trova anche nei monti d'Auvergne, onde fannolo venire i nostri Speciali. Ci portano questa radice secca. In medicina se ne usa la sola radice, benchè il seme possiega quasi le stesse virtù. Vedi *Geoffroy Mat. Med.* Tomo II. pag. 179.

Il *meum* di Borgogna non è lo stesso che questo: si distinguono notandogli diversamente.

Questa pianta, le cui grandi virtù sono per anche poco note, è un *Ombrellifera* della VII. Classe delle Istituzioni Botaniche del *Tournefort*, fra i finocchi.

I Pirenei, le Alpi, i monti della Grecia, quei della Georgia, ec. hanno sempre regolarmente prodotto questa pianta, che fa la base della Triaca. Il mattioli, quel grande Erborista Italiano (secondo l'opinione comune), che fioriva 200. anni sono, a mala pena conobbe questa pianta, poichè era costretto a starsene all'asserzione d'alcuni Erboristi del tempo suo, i quali dicevano, che si trovava in tutti i monti. Dubitò per lungo tempo, che questa pianta fosse la stessa, di cui parlano *Dioscoride*, e *Plinio*.

Il famoso *Linnè* le dà l'aggiunto d'*Athamanta* dal suo *Genera Plantarum*, poichè i Greci la chiamarono anticamente *Meon Athamanticon*, perchè vien su in copia sopra uno dei loro monti detto *Atamante*. Fra gli Svizzeri s'adopra molto la sua radice per i mali dei bestiami.

ME-

MICACEA *Mica*. Le particelle di questa pietra sono a scagliette, o sfogliami. D'ordinario ella è tenera, sfogliabile, e alquanto ruvida al tatto. In un fuoco ordinario s'indurisce, e si riduce in grumi: Vi sono varie forte di Micacea. Parleremo principalmente della

Mica dei Pittori, matita, o miniera di piombo...

E' questa composta di scagliette, o sfogliami sottili disposti senz'ordine, d'un grigio nero, d'un lustro scuro: dà alle mani, alla carta, e alla tela un color piombino. Conserva il suo colore, e la sua unione nel fuoco: Abbiamo:

1. *La matita fina*: Si trova in copia nelle Miniere di Hesse.

2. *Matita grossolana*. E' mescolata con altre materie: ve ne ha nella Finlandia.

3. *Matita cubica*. * Assomigliasi agli altri minerali di forma cubica. Trovansi presso Lofda in Uplanda.

Osserv. La matita posta in un fuoco violento dà alcuni fiori infiammabili d'un blù carico. Vedi *Lawson Dissert. de Nihilo*. Potrebbe benissimo darsi, che vi si trovasse del Zinc, come delle diverse specie di blenda. *Mineral. del Walzerio*, Tomo I. pag. 245.

MICOCOLO. Albero grande assai noto in Francia lungo il mare Mediterraneo diversissimo dall'*Aliso*.

Si trapianta quest' albero dalle colline, ove vien su naturalmente, nei luoghi pubblici, e nei cortili di varie case private. Il suo legno serve per guardare gli utensili, per fare dei cavicchi, dei fusi, e delle lanterne da mulino. Il legno destinato a questi ultimi lavori dee spaccarsi in pezzetti di 3. in 4. pollici riquadrati lunghi 16. in 18. pollici. Parigi è il luogo del Regno, in cui se ne fa il traffico maggiore. Vedi **LEGNO**. Il Sig. *Alstrus* ha preso quest' albero per l'*Aliso*, seguendo Autori, che sono ingannati, come si vede nella sua *Storia Naturale della Linguadoca*, donde s'è tratta l'appresso Memoria sopra i forcamì.

Maniera di tagliare l'Aliso, di farvi crescere i rami forcati, e di preparare in forcamì i suoi stessi rami.

La Città di Sovà nella Diocesi d'Alais in Linguadoca, gode un traffico di forcamì, che le è particolare. S'allemano questi forconi sull'*Aliso*. Quest' albero non è raro nel resto della Linguadoca; come neppure in Provenza, in Spagna, in Italia: ma in Sovà solo si possiede l'arte di tagliarlo a dovere per allevarvi i forcamì, che poscia vi si riducono a meraviglia. Così in Sovà sola si fa profitto di quest'albero, che non è d'alcuno uso negli altri paesi; dal che viene, che anziché trasportarlo, come si fa altrove, si danno i Savesi a coltivarlo, e moltiplicarlo. Questi alberi crescono in maggior copia sopra un monte detto *Comarh*, alle cui falde è fabbricata la Città di Sovà. Crescono fra i massi d'una pietra vivissima, spesso anche fra le spaccature delle rupi ove non comparisce terra, al di fuori.

Il tronco di questi alberi non è più alto di 3. o 4. piedi. Si procura di conservarlo in tale altezza per poter tagliare più comodamente le forche, che vi si debbono allevare. Dalla vetta di questo tronco spunta numero grande di rami dritti. Si lascian crescere questi rami, senza prenderne alcuna cura, finchè sieno d'una certa grossezza, e quello che importa anche più, finchè sieno lunghi 3. in 6. piedi, lunghezza ordinaria della forca. Solo verso il terzo anco si tagliano questi rami per farlo prendere la forma di forca, poichè non possono avere acquistato la grossezza, e lunghezza necessarie se non in tal tempo. Questo taglio è semplice, e facilissimo; e singolarmente in ciò consiste il vantaggio di questa pratica, nell'aver, cioè, saputo conoscere la proprietà di quest'albero, e d'aver la maestria di profittarne per un mezzo sì agevole.

S'imbalsano i forconi preparati a dozzine, e per assortirgli vi se ne mette

di 3. specie, di *grandi*, le cui branche son più grosse, e più scollate, e che s'adopra per ismuovere i mucchi di fieno, le paglie ec. di *piccoli*, le cui branche son più unite, e meno grosse, e che s'adopra per alzare la paglia minuta, e separarla dalla loppa, dopo che il grano è stato battuto: e di *mezani*, che in un bisogno si possono adoprare in questi diversi usi.

Lo spaccio di queste forche si fa singolarmente nella bassa Linguadoca, e nella Provenza. Si cominciava a venderne anche alla fiera di Bezaucire. *Mem. per l' Ist. Nat. della Linguadoca d' Astruc in. 4. Parigi 1737.*

I ragazzi mangiano il frutto, che è assai dolce, e lo chiamano colà *Chicoullos*. Rilascia il ventre, dove quello del vero *Lotus* lo costipa.

Vi sono 3. specie di *Micacolo*, due delle quali vengon su nella sola America.

MICROSCOPIO. Istrumento, che serve per distinguere, e scuoprire le parti minime d' un corpo, perchè le ingrandisce estremamente all' occhio.

Vi sono varie sorte di microscopi. Quei, che per lo più servono sono, il *microscopio a botoba*, che non ingrandisce gran fatto gli oggetti. il *microscopio a 3. lenti*, e il *microscopio da liquori*, che montato con una sola lente, fa un bellissimo effetto. Vedi *LENTE*.

Nei microscopi a tre lenti, il primo dicesi *oculare*, il secondo *vetro di mezzo*, il terzo *lente*. Talora vi se ne aggiunge un quarto: che si mette in un tubo di cartone, adattato al piè del microscopio, e serve ad unire i raggi di luce al punto del fuoco della lente per meglio distinguer l' oggetto: ma certuni lo levano, perchè realmente la soverchia quantità di raggi abbaglia anzichè giovare. La circolazione del sangue, una delle belle scoperte degli ultimi tempi, si vede distintissimamente con questi due microscopi nel mesenterio d' una rana, ec. *La nostra villa*, dice il Fontenelle, si stende dall' elefante fino al tonchio, e là finisce, ma nel tonchio comincia una serie d' animali, de' quali il ton-

chio è l' elefante, e che non si possono rilevare da' nostri occhi, senza l' ajuto dei vetri.

Veggionsi goccioline d' aceto piene d' anguille; e la menoma goccia d' acqua in cui sia stata in infusione alcuna pianta, posta sul piano del microscopio, comparisce piena di pesciolini, che non si sarebbe mai creduto, che vi esistessero.

Le diverse sorte di microscopi, e una parte degli animali, che vi si veggiono, sono egregiamente descritti nel Libro del Sig. *Johst* stampato in Parigi dal *Collobat*. Si può anche vedere ciò, che dice il *Levenachio* dopo un' esame quasi perpetuo. Abbiamo altresì le *osservazioni microscopiche* del *Needham*, tradotte dall' Inglese, Parigi 1750.

Ne fanno il Commercio gli occhialaj, ed i Merciaj.

I buoni microscopi d' Inghilterra a 3. vetri vagliono tre luigi d' oro.

MIELE. Specie di sugo dolce, che fanno le api dalla rugiada, che raccolgono su i fiori, o sulle foglie delle piante, e dell' erbe.

Non vi ha chi non conosca le api, quelle mosche sì utili, sì industrie, e sì assidue al lor lavoro, laonde non le descriveremo. Vedi *CEKA*.

Ciò, che dicesi del Re loro, e del governo di loro Repubblica, in parte è favoloso; ma si sa con più certezza in qual modo queste mirabili mosche compongono il loro miele, e lo racchiudono entro cellette di cera, che si son prima preparate: laonde non dispiacerà un qualche piano di questa curiosa materia.

Passato appena il verno, e fatta l' aria più mite, le api escono dai loro alveari per provvedersi di quella cera, di che abbisognano: tornate dai campi, ove vanno a cercarla su i fiori fatti schiudere dalla Primavera, rientrano colle zampe di dietro cariche di cera di varj colori, bianchiccia, gialla, cedrina; e talvolta rossa: questa ultima, che è assai tenace, e viscosa, serve loro per chiudere esattamente tutti i fori dei loro alveari: delle altre fabbricano i loro alloggi a sei piani eguali, con tal por-

porzione, e si poco grossi, che non è possibile il non ammirare un lavoro così delicato, e pieno di simetria.

Terminato che hanno il primo piano delle loro cellette, cioè, per lo più verso l'Aprile, o il Maggio, escono all'alba, e dopo d'aver succiato colle lor piccole trombe la rugiada, che è frequentissima in questi due mesi, e di cui i fiori, e l'erbe son molto bagnate, tornano a scaricarsene nei loro ricettacoli; e quando vi hanno affatto vomitato questa rugiada convertita in miele, e come digerita nella parte del loro corpicciuolo, che in loro fa le veci di stomaco, chindono questi ricettacoli con un intonaco di cera, lavorando poscia in nuovi serbatoi, che empiono come i primi, durando questo industrioso lavoro talora fino alla fine di Luglio, o d'Agosto. Ecco come si forma il miele; di cui si fa traffico così grande per tutta l'Europa e singolarmente in Francia.

Gli Speciali, e i Droghieri di Parigi vendono di 3. sorte di miele: il *miele bianco*, detto anche *miele vergine*; il *miele giallo*; e un terzo, che partecipa di questi due colori: il miel bianco è il migliore, il giallo è il meno buono, e quello, che ha un color di mezzo fra il bianco, e il giallo, è anche fra essi due per la bontà.

Il *miele bianco* detto *miele vergine*, perchè è cavato senza l'aiuto del fuoco, esce, e scola dai nuovi ricettacoli cavati di fresco dagli alveari, che si rovesciano sopra graticci di vinchi, dopo d'averne fatto pezzi. Questo miele, che è d'un bianco chiaro, e che si riceve entro vasi di terra, o di legno nettissimi, si congela, e divien granelloso, e duro.

Il *secondo miele*, che è d'un bianco gialliccio, si sprema dai ricettacoli, mettendogli tra i sacchi di corde, e serrandogli validamente con un torchio: ma non è così buono come il primo, non solo per la cera, che vi dà una leggiera impressione delle mosche vive, o morte, ed anche dei grossi e bianchi vermi, che s'ingenerano talora nei ricettacoli, e che se non vi si ripara, por-

tano un gran pregiudizio: imperciocchè si osserva, che quando questi insetti si sono imbattuti nel miele, che si è spremuto, non si congela bene, a motivo del reo sugo che vi è entrato: il sapore è meno grato, e difficilmente si conserva, senza inacidire, e guastarsi.

Questo miel giallo, si sprema anche col torchio, ma solo dopo che i ricettacoli sono stati qualche tempo entro caldaje con un poco d'acqua sul fuoco: il grado di calore più, o meno gagliardo, è quello, che decide della bellezza, e della bontà di questo miele, come anche la quantità d'acqua, che vi s'adopra, poichè la tropp'acqua, e il troppo calore lo rendono meno buono, e meno bello.

Il *Miel bianco* si cava di Linguadoca, di Provenza, ed anche dai contorni di Parigi: quest'ultimo diceasi miele bianco del paese. Il miglior miele bianco è quello di *Narbona*, che cavasi principalmente dal picciol borgo di Corbiere tre leghe distante da questa Città.

Il *vero Corbiere* dev'esser nuovo, fisso, granelloso, d'un sapor dolce, e piccante, d'odor soave, alquanto aromatico, molto somigliante nell'apparenza allo zucchero Reale. Dipende l'eccellenza di questo miele, a quel che si pretende, dai Rosmarini abbondantissimi in questa contrada: tuttavia il *Lemery* dice d'aver osservato in un'anno che dimorò in Linguadoca, che quantunque grande e straordinario fosse il gelo nel verno, e che vi avesse fatto perire tutti i Rosmarini, il miele, che vi si raccolse nella seguente Primavera, non cedette punto nè per forza, nè per buona qualità, ai mieli degli anni precedenti.

I Mercanti, che spediscono gli altri mieli bianchi di Linguadoca, e di Provenza, procurano di dar loro quest'odore aromatico, mettendo nel fondo dei batili un mazzetto di fiori di rosmarino: magl'intendenti non s'ingannano. Questo miele s'adopra in confetture, e in prisme pettorali: moltr'anche la Quarésima ne mangiano.

Il *miele giallo* viene di Sciampagna,
di

di Turena, di Piccardia, di Normandia, ec: quest' ultimo si conosce agevolmente, non solo dalla sua qualità, e dal suo odore, l' uno, e l' altro assai tristi, ma anche dai vasi, entro i quali si spedisce, somiglianti ai vasi da butiro detti *Tallevanni*.

Bisogna scegliere il miele giallo di Sciampagna, se è possibile, recente, di buona consistenza, d' un giallo dorato, il più granelloso, e il meno carico di cera, che si potrà. Queste diverse qualità di miele non dipendono tanto dalle temperie del clima, quanto dalla buona, o rea manipolazione degli artefici. Quei di Normandia mietton tropp' acqua nel loro ricettacoli, e sono poi costretti a farne consumare una parte; e forse questo è ciò, che rende il loro miele rossiccio. Ne separano male la cera col torchi, lo che fa, che ha un sapore di cera: non intendono però il loro vantaggio, mentre la cera costa assai più del miele.

L' uso del miele giallo è comunissimo in Medicina, in cui adoprafi, o puro, o composto.

Il composto è di tante sorte, quanti sono i fiori, e i semplici, che vi si mescolano, come il rosato, il violato, quello di *nenufar*, ec. Collo stesso miele si fa quel pane detto pane di spezierie, che ha spaccio così grande in Francia, massime a Reims, per la bontà dei mieli di Sciampagna, e pel modo di farlo, che gli altri non fanno imitare.

Vi sono Api di più specie nell' Isola di Ceylan. Quelle, che corrispondono alle nostre diconsi *Meemasses*; Le *Connameya*, o Api cieche, son picciole, e quei del paese non ne fanno alcun caso: quelle, che chiamano *Bamburos*, sono più grandi, e d' un color più vivace delle nostre: il lor miele è chiaro come l' acqua, e lo fanno su i rami più alti degli alberi. In certo tempo dell' anno Città intere, e villaggi vanno nei boschi a cercar questo miele, onde tornano carichi.

Il miele *salutarico*, dopo la cannella, è la ricchezza principale degli abitanti dell' Isola di Ceylan. Si raccoglie entro

i boschi. Le *Bamburos* depongono il lor miele su i più alti rami degli alberi, ove fissano i loro alveari. Istoria degli Indiani, Tomo V. 1758. p. 201.

Trovasi nella Carolina una prodigiosa quantità di miele. I Coloni ne compongono un liquore, e un idromele, il cui sapore assomiglia a quello del vino di Malaga. Vi è fra le altre singolarità un' albero, che distilla un balsamo che è creduto non inferiore a quello della Mecca. *Istor. e Commercio delle Colonie Inglesi* 12. 1755. pag. 291.

Si pretende, essere un costume straordinario nell' alto Egitto, rispetto alle api, ed è di caricare un battello d' alveari, e di lasciarli trasportare dalla corrente di notte tempo, fermandosi il giorno vicino ai luoghi, che somministrano alle api il comodo d' unire il lor miele, e la lor cera, di cui gran copia si porta arrivando al Cairo, ove si spaccia con vantaggio. Trovansi ben pagati d' un viaggio di 6. settimane, o di due mesi. *Viaggio del Dottor Pococke*, Cap. V.

Si troverà nel Giorn. Econ. 1758. p. 252: una Lettera economica sopra le api: si tratta d' una costruzione d' alveari, che può farsi con poca spesa, ec.

Il miele, che si cava dall' Isola di Candia, è eccellente: di color d' oro, e più liquido di quello di Nardona; ma ha un sapore di timo, che a tutti non piace.

I mieli della maggior parte dell' Isola dell' Arcipelago sono anche ottimi, massime quei di Tina, di Termia, di Scio, di Samo, ec.

MIGLIO. Grano, che ha il nome della pianta, che lo produce. Questo grano è picciolo, duro, quasi tondo, liscio, di color giallognolo pendente al bianco: se ne fa gran traffico in Francia.

Gli Speziali, e i Biadajoli di Parigi vendono il miglio, o col guscio, o mondo: quello col guscio serve d' alimento a varj uccelli, ma singolarmente a' Quotolanti: il mondo, che è una specie di farina grossolana, s' adopra nella Medicina per cataplasmi anodini, e resolutivi.

Il *miglio* è un'alimento usato in molti paesi, cotto col latte, come il riso, a cui anch'esso somiglia assai. E' più in uso nel popol minuto: si mangia caldo, accomodato come il riso in molti paesi anche nelle buone tavole. Questo alimento non è a dir vero impiegato come meriterebbe per le sue buone qualità.

Vi è un pregiudizio sul suo poco sapore, che si oppone all'uso, che se ne dovrebbe fare.

La maggior quantità del miglio, che si porta a Parigi, si in guscio, che mondo, viene dai contorni delle bastaglie d'Orleans.

Si distinguono nelle botteghe per uso della Medicina due forte di miglio: il picciolo, e il grande detto *forgo*: picciolo miglio, o comune, giallo, o bianco.

MIGLIO grande nero, grano barbato, o forgo. Dall'Indie fu la prima volta portato in Spagna, in Italia, e nei paesi caldi, ove principalmente si coltiva: è del numero dei grani estivi, e matura in Autunno. Il suo seme è simile al panico pel sapore, e per le proprietà. In generale, nei paesi caldi s'adopra più per ingrassare il pollame, e i piccioni, che per alimento degli uomini.

Vi è un altro miglio d'India, che non differisce dal precedente se non nell'aver il seme piatto come la cicerchia, e assai bianco. L'uno, e l'altro servono per gli usi stessi. Ma quantunque il forgo non s'adopri per lo più, se non per ingrassare il pollame, e i bestiami, tuttavia i villani Italiani, per la facilità, colla quale si fa venire, e per ischivar la lunghezza del lavoro, che richiede il frumento, lo seminano, e ne fanno del pane, che è nero, e difficile a digerire, astringente, e nutre poco. Vedi Continuazione della Materia Medica del Geoffroy, Tomo 1. 1750. pag. 59.

MIGNONETTA. Specie di merlo di filo di lino bianco finissimo, radissimo, e leggerissimo, che si lavora sul cuscin con mazette, e spilli, come gli altri merli.

Fannosi mignonette di diversi disegni. *Tov. III.*

gni e altezze; ma i più alti non passano i 3. pollici. Quasi tutti quelli, che si veggono in Francia si lavorano al Louvre, in Fontenay, a Puisseux, a Morgas, a Gizors, in Espagny, in Doumesnil, a S. Dionigi in Francia, in Montmorency, a Villers-le Bel, ec.

Fannosene però in Anversa, e in Bruselles, che al più sono alti un pollice, non essendo buoni, che per unirli ad altri merli dell'istessa qualità, e fabbrica. Vedi MERLO.

MILLEFOLIO. E' una pianta, che ha preso il suo nome dalla quantità dei follicoli, in cui son divise le sue foglie sulla loro neryatura: il suo fiore è bianco. E' comunissima, e cresce quasi per tutto. Ve ne è della *porporina*; ma è una semplice varietà del millefolio ordinario dal fior bianco. E' molto adoprata per fermare ogni sorta d'emorragie, e di flusso sanguigno, e fa parte del commercio degli Erboristi, che sono nelle grandi Città. S'usano le sue foglie a foggia di Tè, o in polvere per bocca, o in cataplasmo esternamente, od anche in clistere. Il millefolio è alquanto acre, amaro, aromatico, e fa rossa considerabilmente la carta turchina. Questa pianta è vulneraria, resolutiva, e astringente. Vedi la Continuazione della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo 1. 1750. pag. 67.

MINERALE. Corpo fossile così detto, perchè scavandolo si cava dalle miniere.

Non potremmo dar meglio l'idea, che dee averli dei Minerali, che seguendo la Mineral. del Wallerio, Tomo 1. p. 228.

I Minerali sono differenti specie di terre, o di pietre, contenenti, o sali, o zolfo, o metalli. Ogni Minerale ha le generali appresso proprietà.

1. Contiene o terra, o sasso, o sale, o zolfo, o metallo, ora due di queste cose, ora tre, talora anche tutte e 4.

2. La terra, o sasso, che contiene alcune delle dette sostanze, e d'ordinario più pesante di quella, che non ne contiene.

3. Ogni minerale è colorito, e il suo
Aa colo.

colore è diverso da quello, che d'ordinario ha la pietra, o la terra.

4. I *Minerali*, a riserva d'un picciolissimo numero, perdono il loro peso allorchè sono stati alcun tempo, o nel fuoco, o nell'acqua.

1. *Osserv.* Trovansi anche dei sali, dello zolfo, del metallo, o del semimetallo nel regno acqueo, e in altri regni della Natura; ma non ho voluto generalizzare la mia definizione, e stenderla oltre i fossili, o corpi terrestri, perchè queste materie sono le sole, di cui ho intenzione di parlare in questo luogo; perciò mi son limitato alle sole proprietà, che hanno rapporto a questi corpi.

2. *Osservazione.* La maggior parte di quelli, che hanno scritto sopra la Mineralogia, non chiamano *Minerale* se non ciò, che contiene metalli: altri in senso più ristretto dicono *Minerale* ciò, che contiene un metallo penetrato dallo zolfo, e dall'arsenico, per distinguerlo dal metallo vergine. Queste diverse opinioni possono avere il lor fondamento: quanto a me, mi uniformerò alle nozioni dei Minatori.

3. *Osservazione.* Benchè il sale, lo zolfo, il metallo, e il semimetallo si trovino puri, e vergini, o senza mescolanza di terra, o di pietra; tuttavia, siccome non si trovano che nelle viscere della terra, e sono strettamente uniti a terra, o a pietra, è bisognato considerare i minerali in generale come mescolati di terra, o di pietra.

I *Minerali* si dividono in V. Classi principali.

I. Le *Terre*, le cui particelle non sono legate, e che possono essere sciolte, e divise dall'acqua.

II. Le *Pierre*, le cui particelle sono strettamente unite le une all'altre, nè possono esser divise dall'acqua.

III. I *sali*, che hanno la proprietà di sciogliersi nell'acqua, e di produrre del sapore.

IV. Gli *zolfi*, e i *bitumi*, che si sciolgono negli oli, e che s'infiammano nel fuoco.

V. I *metalli*, comprendendo sotto questo nome quei, che sono *perfetti*, e gl'*imperfetti*; le cui proprietà generali sono, di fondersi nel fuoco, di prendervi una superficie convessa, d'aver lucentezza, e d'essere i corpi più pesanti della Natura. Ma siccome i sali, gli zolfi, e i metalli, non si trovano quasi mai puri: siccome per lo più sono mescolati con della terra, o con del sasso (Mescuglio detto dai Minatori *Minerale*): e siccome, quando si trovano puri, e vergini, non lasciano d'essere uniti tenacemente alla pietra, o alla terra; così abbiamo anteposto alla divisione precedente, quella, che è in uso fra quei, che lavorano le *Miniere*: si troverà nel seguente paragrafo. Vedi anche METALLO.

I *Minerali*, o *Fossili* si dividono in IV. Classi principali.

I. In *Terre*, e sono sostanze minerali, composte di particelle non compatte, e non legate le une alle altre, che non si sciolgono, nè nell'olio, nè nell'acqua, benchè vi possano essere sciolte, e divise: si possono considerare come la materia primitiva delle pierre.

II. In *Pierre*, e sono corpi solidi e compatti, le cui parti sono strettamente unite le une alle altre, che non contengono cosa alcuna, che possa sciogliersi nell'acqua, o nell'olio, e per conseguenza che non vi si possono ammolli- re, che freddandosi dopo la fusione divengon concavi nella superficie, e la cui massa fusa è di più leggiera di quello fosse la pietra, prima di fondersi.

III. I *Minerali* (*Minerae*) son corpi composti di terra, e di pietra, che contengono o sale, o zolfo, o metallo perfetto, o metallo imperfetto, cioè, una sostanza, che non è solubile, nè nell'acqua, nè nell'olio, o che prende dopo la fusione una forma concava nella sua superficie, e che pesa più della pietra.

IV. Le *Concrezioni* (*Concreta*). Così denominansi i *Fossili*, o i *Minerali* che dopo d'essere stati distrutti, alterati, o decomposti, sono stati riprodotti.

ti di nuovo; o che trovansi accidentalmente nei luoghi ove altri non ha motivo di supporgli.

NUOVO MINERALE.

Il Minerale trovato non ha guari nei contorni di Gera, nel Voigtland, Provincia della Sassonia, è una prova, che fanno tutti giorno nuove scoperte. Si vede questo minerale in forma d'una vena passabilmente forte, e posta di contro a un monte. Niuno ha finora ardito di definirlo, nè di dargli un nome fisso, nè antico, nè nuovo, perchè le sue proprietà sono sì particolari, che quando alcune l'accostano a certi minerali, altre ne lo dilungano con differenze considerabili.

E' una materia assai polverosa, estremamente bianca, e quasi simile all'argilla, o alla midolla terrestre più bianca, proprietà, senza cui prenderebbesi per un talco d'argento: (*Lapis talci argenteus*), poichè è untuosa al tatto: serve di belletto alle Donne, nè può esser domata, o alterata dal fuoco: ma il talco d'argento è d'ordinario verdastro, e quello d'oro è gialliccio: del rimanente il talco è scaglioso, e si trova in grossi pezzi.

Tutte queste qualità non sono in questo nuovo Minerale, e ne ha dell'altre, che non sono nel talco. Un dotto, e laborioso Mineralista, e Chirurgo si è dato con tutte le esperienze possibili a rinvenire le proprietà di questa materia, ed a determinarne il vero uso; ed ecco quelle, che ha già rintracciate.

1. Questo minerale è nato fatto per pulir l'oro, e l'argento: non vi lascia alcun segno, e porta via tutto quello, che può oscurargli. 2. Non si muta nel fuoco, ed è impossibile il sonderlo. 3. Per questa seconda qualità può servire per la fusione, e per la separazione dei metalli. 4. E' ottimo per lavar la pelle, perchè la netta, ed ammorbida molto, non v'essendo corrosivo nella sua sostanza. 5. Messo nell'acqua si scioglie sul-fatto. 6. Lasciandola stemprare in quantità grande d'acqua, se ne pos-

sono inverniciare figure di gesso, che poi pajono inargentate. 7. Si può adoperare per disegnare sulla carta, come la miniera di piombo: i suoi tratti son dolci, morbidi, e lucidi, e soprattutto attissimi a disegnare fiori, che vogliansi miniare, o dipingere. 8. Se ne cava un buon *Magisterium* infinitamente migliore di quello, che si prepara colla marchesita, e che dà un bianco incomparabile per le donne. 9. Può servire ai facitori d'organi per intonacare il fustagno delle loro forme, che così conservasi nelle fusioni, nè subito s'abbrugia come suole. 10. Finalmente dà alle canne da organo un lustro come quello dell'argento.

Un dotto, a cui abbiamo comunicato questa Memoria, restato con ragione colpito dalle qualità di questo Minerale, di squagliarsi nell'acqua, e di far testa al fuoco, ha creduto di rilevare in esso molta somiglianza con un Minerale, di cui parla *Samuel Northon*, e che denomina *Elettro*. Vedi *Giorn. Econ.* 1751. Settembre p. 60. 66.

- **MINIATURA.** E' una pittura, che si fa d'ordinario in piccolo, sul vitellino, che s'incolla sopra una tavola, o sul cartone ben battuto.

Nuova maniera di miniare del Sig. Vincent di Montpetit.

La pittura a guazzo, e quella sullo smalto, sono i due generi, che sono stati finora adoprati per la Miniatura. Il guazzo si fa con colori leggieri sul vitellino, o sull'avorio, che lo rendono piacevole, ma soggetto a ingiallire, e a svanire. Il colorito del guazzo non può mai aver un effetto vivace, e morbido.

La pittura a smalto spicca più, ma ha seco più inconvenienti. Oltre la sua fragilità, questo genere ha nell'esecuzione ostacoli infiniti, perchè il pittore impiegandovi colori, che vanno a fuoco, non potendo vedere, deve indovinare i cambiamenti, che produce il calore. In oltre lo smalto non è suscettibile di quei tocchi vigorosi, di quei tocchi di

risalto, che formano la magia dell'Arte.

La Pittura a olio è quella, che rappresenta la Natura con più superiorità, ma i suoi tocchi larghi i suoi colori fissi, una certa libertà di pennello, che le è propria, le grasse vernici, che fanno la bella armonia, par, che non si possano mai impiegare per rendere il delicato, il prezioso, il finito della Miniatura. In fatti co' metodi ordinarij ciò sarebbe stato impossibile: forz'era pertanto ricorrere a nuovi espedienti. Ora questo è ciò, che il Sig. Montpetil si lusinga d'aver tentato con riuscita. Dipinge a olio i soggetti più piccioli, come ritratti, de' quali s'ornano braccialetti, scatole, e perfino anelli. Il suo segreto consiste nel non impiegare se non se l'olio assolutamente necessario per attaccare il colore, nell'escludere qualsivoglia vernice, e nel supplirvi con un cristallo, che fa aderente al quadro per mezzo d'un leggerissimo mordente passato a un certo grado di calore. La sua maniera è di dipingere a traverso l'acqua, per aver sotto gli occhi l'effetto, che dee produrre il brillante del cristallo, e di lavorare in conseguenza. L'acqua ha anche il vantaggio di togliere da' suoi colori l'eccesso dell'olio, che nocerebbe ai medesimi, di modo che questa pittura divien vigorosa nelle sue tinte, risaltante ne' suoi tratti, morbida nel suo colorito, senza che alcuna cosa possa mai alterarla. Il Sig. di Montpetil ha consagrato le primizie delle sue scoperte in questo genere con tre ritratti del nostro Augusto Monarca, che sono stati giudicati degni d'esser conservati fra le gioje della Corona. Egli ha motivo di sperare, che tale onore farà un pregiudizio legittimo in favore del suo talento. Ei si fa un piacere di far nota ai Professori, ed agli Amatori la sua nuova foggia di lavorare, ec. *Nouvelles Econom. Tomo 32. 1760. pag. 132.*

MINIERE. Parti della terra, ove si formano i metalli, i minerali, e anche le pietre preziose. Così vi sono, Miniere d'oro, d'argento, di ferro, ec. Miniere di vetriolo, d'antimonio, di

cinabro, d'arsenico, ec. Miniere di diamanti, di smeraldi, di rubini, ec.

Sotto l'Art. METALLO, si troverà ciò, che riguarda la natura dei metalli, ec. Vedi anche *Uffiz. Teoria del Commercio Cap. 104.* sopra la scoperta delle Miniere. Si può pur vedere il nuovo Libro intitolato: *della Natura stampato nel 1761. in 8. in Amsterdam.* Nel Cap. XIV. della 2. Parte, tratta ipoteticamente della mineralizzazione, dei principi dei metalli, cioè, della terra, dello zolfo, e dell'arsenico che combinati secondo il luogo, il tempo, la proporzione delle misfure, il grado di calore, e di cotta, e tali altre circostanze, producono piombo, stagno, rame, ferro, ec. L'Autore ammette dei germogli fossili, il cui sviluppo con una immesumazione di materia, dà dei minerali: fanno perpetue nuove generazioni: le pietre generano pietre, i metalli producono metalli, come gli animali generano i loro simili, e le piante altre piante, per via di semi, grani, o uova, poichè tutte queste voci sono sinonime. Sviluppa questa idea nel Cap. XV.

L'oro, e l'argento vergine, dic' egli, s'alzano in filamenti sulle miniere, o su i roguoni, ond'escono: i metititori ne trovano sotto la loro falce, che è uscito dalla terra. Ciò non è raro in Ungheria, ove si veggono anche piccioli metalli che hanno vegetato nella midolla degli alberi.

L'aumento de' metalli, e delle pietre è però limitato, come l'aumento de' vegetabili, e degli animali.

Nel Cap. XVI. tratta della figura dei fossili. Nel XVII. della matrice, degl' involuppi, cordoni e placenta dei minerali; e nel XVIII. del semi dei minerali, e di loro fecondazione. Questo è quanto possiamo dirne qui.

I prodi Artefici, di lunga esperienza del lavoro delle Miniere, conoscono facilmente i luoghi, ove si trovano i metalli, e i minerali da alcuni segni esteriori.

Delle proprietà delle montagne, e delle sostanze minerali, che racchiudono metalli.

Non si sono per anche trovati metalli nei monti, che all'aria si consumino: ma quanto ai Vulcani, è certo, che almeno contengono una sostanza bituminosa, o del ferro, o dello zolfo, poichè queste materie son quelle, che debbono infiammargli. Le montagne immutabili contengono dei metalli, siccome prova l'Esperienza.

La natura delle pietre, onde son composte le montagne, può dare indizj di loro ricchezze. Fra le pietre semplici, 1. Le calcarie, e i marmi, somministrano i metalli. Prova di ciò la miniera di *Dannemora*, e quella d'argento di *Salberg*. 2. Tutte le specie di tufo sono sterili, tuttochè conti il *Bruckman*, che in Norvegia si è trovato dell'argento nell'alabastro, e che l'*Hendekel*, dica d'aver veduto dello stagno in una selenite: questi son casi rari, ed eccezioni, che non formano regola. 3. Gli spalti si trovano facilmente con i metalli. 4. L'*ardesia* può contenere dei metalli. 5. Le pietre da arrotino possono esser metalliche. 6. vi sono delle piriti, e dei diaspri metallici. 7. I *quartz* delle spaccature dei monti, e quello delle vene delle miniere è più comune di quello, che contiene esso stesso del metallo. 8. La *mica*, il *talc*, e la *pietra cornea*, somministrano le miniere più ricche.

Moltissime sono le *pietre composte*, e forse tutte non son note. Niuno si è finora assicurato coll'esperienza, se tutte le specie note, o soltanto alcune, possano esser metalliche: solo è noto, che il maggior numero di quelle, che si lavorano, spetta a questa classe.

Si considerano più volentieri per metallici i monti, che da altro monte più alto sono difesi dai vivi raggi del sole: (lo che pare, che distrugga affatto la comune opinione, che l'ardore del sole è il più efficace mezzo per fornire i metalli.)

Non bisogna cercare le vene metal-

liche nè sulla cima dei monti, ove l'aridità è estrema, nè alle loro falde per la profondità della colonna, che lo comprime, ma nel mezzo.

Dopo tutto ciò forz'è confessare, che la generazione dei metalli è sì poco nota, che è impossibile il dar segni certi per giudicare dall'esteriore, se un monte ne contenga, o no: tuttavia i vapori, che ne esalano, le acque, che ne sciolano, le pietre che se ne staccano, la sua posizione, rispettivamente alle spiagge del mondo, la sua forma esteriore, non lasciano di darne alcuno indizio.

Che le miniere si degradino, e s'alterino in varie guise, può rilevarsi dalle miniere cristallizzate, denominate dai Tedeschi *Drusen*, e dalle esalazioni minerali. Questi vapori passano infallibilmente dalle spaccature dei monti, e producono un sensibile effetto sì nei minerali, che riempiono l'interno del monte, sì nel suo esteriore. In fatti, 1. allorchè vi sono alcune marchesite, alcune materie sulfuree, o arsenicali entro un monte, producono d'ordinario un poco di calore, di modo che la neve e la brina si squagliano più facilmente. 2. Quando vi è una miniera vicina, tinge per lo più la terra d'un color bruno, o rossiccio, e i vegetabili prendono un'aria di maggiore o minor vigore, secondo la natura del metallo: Finalmente i vapori minerali si ravvivano nell'aria, o con fuochi, o talora con fumo visibile, e dall'odor di zolfo, che spirano.

Le acque che sciolano in una sostanza metallica si caricano di vapori, o di particelle, come possiamo accertarcene, esaminando con cura il calore, il sapore, l'odore, il peso di quest'acqua. Alcune di queste particelle sono soltanto staccate dalla miniera, e galleggiano nell'acqua sotto forma sensibile: altre, come le vetrioliche, sono affatto disciolte. Il colore, di cui tingono l'acqua, è verde, bruno, rosso, giallo, ec. secondo la loro natura. Sulla maniera d'esaminar le acque, si veggia l'*Idrologia* del *Wallerio*, p. 188. dell'Edizione Franzese, ec.

Quei

Quei lumi, che somministrano i bolimenti, per iscuoprir le miniere si trovano esposti da *Daniel Tilas* nelle *Mem. dell' Accad. R. di Svezia*, 1740. primo Quart.

L'Esempio delle Miniere di *Danne-mora*, di *Salberg*, di *Fahlun* in Svezia, e di varie altre ne' paesi esteri, persuade ai Minatori, che i monti, la cui direzione è dal Sud-Est al Nord-Ovest, sono più ordinariamente fertili: tuttavia vi sono delle miniere nelle montagne d'una diversa direzione, e ve ne sono delle sterili in questa.

Quanto alla forma esterna dei monti, si crede, che possa dare alcuni segnali per le spaccature sì orizzontali che perpendicolari. Alcuni le prendono per segno del grado di consistenza della materia, di cui il monte è composto: altri come spiragli per le esalazioni minerali, e canali per la comunicazione dell'acque esteriori.

Si stima buono augurio quando un monte è nudo, e pelato al di fuori, come se il sole l'avesse arso, lo che è effetto di vapori metallici.

Finalmente si spera di trovar metalli, quando s'incontrano al di fuori di quelle sostanze, che soglion formare la pietra miniera, come la calcaria, lo spalto tenero, il quarz untuoso al tatto, la mica, la pietra cornea.

Generalmente adunque un monte primitivo, od altro in cui sono strati d'ardesia, quand'è immutabile, d'una consistenza passabilmente molle, basso, e avente una larga base, presso ad alcuna profondità, a coperto dei raggi solari, d'una direzione continua, principalmente dal Sud-est al Nord-ovest, pieno al di fuori di spaccature, e come arso: un tal monte, io dico, fa sperar dei metalli. Dopo tutto però questi segni sono equivoci: tal monte contien metalli, e non ha che pochi di questi segni: e tal'altro gli ha tutti, e non ha miniere. *Estratto di due Tesi sopra le Miniere sostenute a Upsal sotto il Walle-rio e Mercurio Danese 1760. Agosto pagg. 43. 65.*

Riflessioni su i mezzi di scuoprir le miniere, e le precauzioni, che debbonfi osservare aprendole, e sopra i vantaggi, che ne risultano.

Queste Riflessioni si trovano nel *Giorn. Econ.* 1751. Gennaio pagg. 112. 136. Ne daremo qui il compendio. Si comincia dal far vedere, che gl'Iberi si fecero ab antico una sì gran riputazione colla riuscita di loro lavori, che spedirono al Ponente, e al Nort colonie per aprire in Spagna, e in Svezia le miniere più abbondanti dei metalli più necessari. I Tedeschi gli impararono dagli Svezesi, che riconoscevano di buon grado per loro maestri, confessando, che quasi tutti i termini di quest'arte spettano all'idioma Svezese, o ne sono derivati. Questi laboriosi discepoli, divennero polcia i Maestri dell'Europa. Non si trovano altrove nè sapienti più profondi nella cognizione delle miniere, nè artefici sì prodi, per lavorarle e per soderle. I frutti, che ne ritraggono gli esploratori, non sono mediocri: scavando la terra sanno valere un Cantone, che non darebbe che scarso, o niun profitto. Occupano infiniti operai, artigiani, e dilettanti. Lo spaccio dei metalli, e dei minerali, è il consumo necessario delle rendite per tutti quei, che lavorano, fa circolare il danaro del paese senza sforzo, e attrae quello del forestiero pel bisogno, che ha di questi materiali. Finalmente le entrate del Sovrano s'aumentano di lor natura, ec.

Non si posson dunque cavar lumi più certi sulla cognizione delle miniere, troppo trascurata in Francia, nè esempi più evidenti di loro utilità, che dalla Nazione Tedesca.

Le Riflessioni dell'Autore di questa Memoria sono come un' Introduzione alla scienza delle miniere. Di tutte le intraprese, in cui la speranza d'un considerabil profitto impegni gli uomini, non ve ne ha alcuna, che con più frequenza gli smentisca di quelle delle miniere. Nulladimeno tutti coloro, che

* *La Memoria del Sig. Langebeck sulle Miniere di Svezia posta in seguito, dice il contrario.*

conoscere la Natura, sono persuasi, che le ricchezze, le quali sono sotto terra, soverchiano per tratto infinito quelle, che veggiam nella sua superficie. Ma quei, che formano somiglianti imprese, debbono avere lumi grandi intorno alle miniere, una costanza nel lavoro ad onta di tutti gli accidenti, e somme capaci per tutte le spese: finalmente se si gittano le fatiche d'una miniera, senza aver preso prima infinite precauzioni, uno va incontro a una rovina infallibile, che arricchirebbe certamente intraprenditori economici, e intelligenti.

La prima, e la più essenziale di queste precauzioni è quella d'accertarsi dell'esistenza della miniera. Ma siccome, i segni non soggiacciono a regole certe, converrebbe consultare persone illuminate in questa parte della scienza naturale. Bisogna cercare altresì nell'Istoria del paese, se altre volte siasi lavato nelle Miniere di tale, o tal'altro luogo, ec. La prova più certa, e più viva delle miniere altre siate aperte è quella, che caverebbersi da mucchi di scorie, che si trovassero sparse intorno a ruscelli. Ella ha questo vantaggio sopra tutte l'altre, che dando ferma certezza dell'esistenza d'una miniera, ne fa conoscere la qualità, ec.

Dipoi forz'è provvedersi dei materiali necessari per la costruzione delle fabbriche, e delle fonderie: questi materiali sono i legni, e le pietre, ec. La pietra da calcina si trova spesso nella stessa miniera. Nel *Giornale*, da cui prendiamo queste nozioni, si troveranno avvisi necessari sopra il soggetto, non potendo noi stenderci di più. Nella fusione delle miniere è utilissima la pirite. Vedi *PIRITE*. E' noto, che più metalli fusi insieme danno un prodotto molto più ricco, che quando non se ne mescolano che alcuni, o che se ne lavora nel fuoco uao solo.

Nell'esplorazione delle miniere non son meno necessarie le acque. I servigi che esse rendono nelle fonderie fanno sfiorire, nè vi ha cosa paragonabile al-

la lor forza, ed alla loro eguaglianza per operare i mantici. Debbon fare adunque la maggior cura di chi imprende l'esplorazione d'una miniera. E' vero, che in quelle d'argento e di piombo trovasene quasi sempre a bastanza. Ma vi sono miniere di rame, e di stagno situate in luoghi aridi, ove mancano affatto. Bisogna adunque badar bene, se avremo acque che bastino, ed onde in caso di bisogno converrà farne venire.

Le miniere di rame, di stagno, di ferro, e di piombo, che sono le meno stimolate, quai bene non producono in ogni luogo, in cui si scuoprono? Basta una miniera per trasformare in pochi anni il più picciol villaggio in una Città di 4. in 500. fuochi. Tutti i mestieri, che adoprano i materiali di questa miniera, fanno a gara per stabilirvisi, e vi si moltiplicano a occhj veggenti, ec.

Il Sig. *Perraud-Labranche* Impresario delle Miniere in Francia, e in Savoia pubblicò nel 1757. in Parigi una *Lettera circolare in forma di Dissertazione sopra le Miniere*. Vi stabilisce fra gli altri un metodo nuovo d'aprire le miniere contrario al praticato finora, e prova che non si possono intraprendere altrimenti senza esporli a perire soffogati dall'acque. Partecipa anche al Pubblico una miniera da esso aperta in Savoia, il cui seno è pieno d'oro potabile vergine, il più-puro, che possa trovarsi, e molto superiore in qualità all'oro potabile comune. *Mercurio Danese*. Ottobre 1757. p. 84.

Dell'esplorazione delle Miniere.

L'esplorazione delle Miniere in Francia non si è ridotta al punto di perfezione degli altri paesi: non è però, che vi sieno rare. L'Alfazia, la Lorena, la Franca-Contea, l'Auvergne, il Lionese, il Dolfinato, le Cevenne, il Contado di Foix, e tutte le Provincie Limitrofe dei Pirenei, hanno miniere d'ogni specie, e la miniera, che contengono quelle del piombo dà un saggio dell'

dell'argento in gran quantità, e quelle del rame, dell'oro, e dell'argento. Tuttavia non si vede, che i privati, ai quali sono state concesse, le esplorino quanto dovrebbero, o perchè ignorino tutti i vantaggi, che ne potrebbero ritrarre, o ciò dipenda dal genio troppo vivace della Nazione, che non può aver piacere per lavori, che non danno vantaggi subito che sono principii. Può esser, che il gusto verrebbe loro insensibilmente, se imparassero a ricavar con prontezza tutto l'utile possibile dell'esplorazione delle miniere facendola in guisa agevole, e sì vantaggiosa, che il loro lavoro fruttasse ad essi il doppio del prodotto delle miniere esplorate col metodo ordinario. Questo metodo è stato perfezionato da un privato, che da lungo tempo d'altro non s'occupa, che del miglioramento dei metalli: ne ha fatto, e continua a farne uno studio dei più seri: offre di mostrarlo a tutti coloro per i quali questo genere di lavoro potrebbe essere d'alcun vantaggio, medianti alcuni patri. Lo stesso privato offre pure di dimostrare ai dilettanti delle operazioni metallurgiche una piacevole occupazione in questo genere, di modo che un fondo di 50. luigi d'oro soli, una persona divertendosi, e senza uscir di casa, potrebbe farvi un'entrata quotidiana, che ogn'anno quadruplicherebbe il suo fondo, ec. Per quanto poco verisimile sembri la cosa, quei, che leggono le dotte Dissertazioni del Sig. de Jussu sì noto nella Repubblica delle Lettere, non istenteranno a persuadersene. Le persone alle quali potranno convenire questi oggetti son pregate a indirizzarsi a Parigi al Sig. Hebert, al Banco delle Gazzette, nel recinto del Castello di Soissons. Giorn. Enciclop. 1760. Ottobre pag. 141.

Riflessioni intorno a ciò, che principalmente si richiede per esplorar le miniere con riuscita.

La ricchezza d'una Miniera è il primo fondamento del profitto, che si spera di cavarne lavorandola. Per non in-

gannarsi a tal riguardo, bisogna prima scegliere un direttore capace, e illuminato, che senza alcuna mira privata, e scevro d'ogni interesse, pregiudizio, e prevenzione, possa dire, secondo la sua esperienza, e fino a un certo grado di probabilità (poichè niuno può in tal caso parlare positivamente), se questa, o quella miniera, questa, o quella vena, meriti, o no, d'esser lavorata, per non gittare il tempo, e la spesa, ne abusarsi della pazienza degli interessati, e disgustargli; nè finalmente fare scendere, trascurare, e disprezzare genere d'intrapresa sì utile, e sì necessaria.

Per Minatori, e fonditori sperimentati, saggi e applicati non intendo semplicemente gli operai, ed i fabbri, ma principalmente tutti gli Uffiziali, ispettori, e soprintendenti delle miniere, che dopo la scoperta della miniera sono il più essenziale per vantaggiarne il prodotto. Si esige da un Uffiziale delle miniere un'esatta cognizione dei metalli, un'applicazione instancabile nell'osservare tutto ciò, che può condurlo alla perfezione della sua arte, e ad un'esperienza, se non consumata, almeno, che basti per fargli schivare gli errori pericolosi, e pregiudiziali agli interessati. In questo caso debbono perpetuamente anteporre quelli nati di persone del mestiero, e la cui culla sono, per così dire, state le miniere: imperciocchè, siccome gli Uffiziali d'Armata nati, e allevati nel campo, son sempre più agguerriti, e più capaci degli altri, così chi è nato da un Uffiziale di miniere, dee naturalmente aver più esperienza, e capacità d'un altro, che non ebbe lo stesso vantaggio. La prima scienza d'un Uffiziale di miniera si è la Mineralogia, che tratta della cognizione dei minerali. Non è d'assoluta necessità il conoscere tutti i prodotti sotterranei dei paesi forestieri; ma è indispensabile l'aver una cognizione esatta di quelle della sua patria, saperne ben distinguere tutte le specie dei minerali, delle pietre, dei laghi, ec. per non prender l'ombra pel corpo, nè l'apparenza per la realtà. Può darsi, che un'

un' Ufiziale minore non conosca una specie di miniera, che non vide mai, benchè tratta dalla miniera, che esplora: può darfi, che nè il colore, nè la tessitura, nè il peso gli diano alcuni lumi rispetto a ciò. In tal caso non deve scartar questa come inutile, perchè non la conosce, ma dee analizzarla al fuoco, farne saggi replicati: e se vi si diporta a dovere, e colla cura, che vi vuole, giungerà in brev' ora a conoscerla. Per tale effetto bisogna non solo ripeter le prove, ma anche variarle.

Altra scienza non meno di questa necessaria per un' Ufiziale minore si è la Metallurgia: Tratta questa della natura, e delle proprietà dei metalli, di loro generazione, in qual maniera si mescolano, e si purificano; come si scompongono, e si sciogliono: quali son quelli, che hanno più superfluità ed escrescenze, e di quale specie sieno tali superfluità: come son formati in vene, in rami, o in nidi: se son solidi, o superficiali, grassi, o magri, se si dilatano, o salendo, o scendendo perpendicolarmente, od orizzontalmente.

3. L' *Architettura sotterranea* è pure un punto molto importante: insegna in qual modo si possa avvicinarsi ai metalli sotterra, ed estrarli più presto, e con meno rischio, e spesa. Insegna far le gallerie, i contraerazzi, il pozzo, e tutti gli altri lavori necessari per poter penetrare e scavare nelle viscere della terra, e il miglior modo di costruirgli. Finalmente tratta di tutti gl' istrumenti, e utensili necessari per le Miniere.

4. Dopo l'architettura viene la *Geometria sotterranea*, che non solo insegna misurare i sotterranei aperti, e lavorati, i condotti, le gallerie, e le comunicazioni d'entrambe: in somma tutto l'edifizio sotterraneo nello spazio supposto.

5. La *Docimastica*, o arte di saggiare i metalli per un Minatore non è della minor conseguenza. Vedi *DOCIMASTICA*.

Tutte queste scienze sono state trattate a fondo in varj Libri, e da uomini molto intesi della materia: ma, a

Tom. III.

parer mio, sarebbe poco l'aver letto, e letto tutti questi trattati, qualora non si avesse altronde alcuna esperienza.

Buona è la Teoria; ma nel soggetto nostro un'anno d'esperienza equivale a più di 10. anni di studi. Seguono ogni di tanti non preveduti accidenti nelle miniere, che vi vuol molta pratica per potervi riparare; ma una pratica riflettuta, e illuminata da tutti quei lumi, che può dare lo studio. Nell'esplorazione delle miniere, e nell'arte di procurare i metalli nulla vi ha da dispregiarsi, nulla da trascurarsi. Forz'è vedere, osservare, notar tutto, affinchè il passato, e il presente possan servir d'istruzione per l'avvenire. Un' Ufiziale di miniere dee avere delle carte particolari, e generali di tutti i lavori, che dirige. Vedrà più in un'occhiata di quello potrebbe comprendere dalle relazioni degli operaj.

Chiunque si destina agl'impieghi delle miniere dee applicarsi a tutte le parti divise, e singolarmente alla cognizione dei fossili, massime di quei del paese, punto principale, su cui non si potrà mai insister troppo.

Mi resta a trattare dell' *Economia*; e questo Articolo è suscettibile di tanti piani, che esso solo richiederebbe un volume. Mi basterà l'osservare in generale, che un impresario, o una Compagnia, che imprende l'esplorazione d'una miniera, dee prima destinarvi un certo fondo; amministrarlo con tal prudenza, che non si trovi esaurito prima d'esser giunto a cavare il profitto, che si propone. Per altra parte dannoso sarebbe un soverchio risparmio. Per aver persone abili non bisogna badare a qualche migliajo di studi. I loro lumi, ed esperienza compenseranno ampiamente i vantaggi, che penseremo bene di far loro. Quanto agli operaj, se si considerano i pericoli ai quali s'espongono, calando negli abissi della terra per scavarne i metalli, quante cadute, vapori velenosi, ed altri pericoli, ai quali sono esposti, converremo che meritano d'esservi animati con premi distribuiti a proposito, e proporzionati ai

B b

lo.

loro stenti. Giorn. Econ. 1754. Febbraro. Pagg. 149. 154.

Modo di faggiar le miniere.

E' dicevole l'esporre in questo luogo il modo di faggiare in piccolo le Miniere, pel cui mezzo possiamo accertarci del loro valore.

Supponendo, che s'abbia alcuna Marchesita, di cui vogliamo sapere la qualità, si comincia dal tostarla, lo che farsi con farla semplicemente arroventire in un fuoco di carbone, senza l'uso del mantice: questa prima operazione serve solo per fare svaporare le parti sulfuree, che posson essere nella marchesita: quindi prendesi questa miniera infiammata, e tutta rossa: si getta in un catino d'acqua fresca: si fa asciugare in una padella di ferro per poterla pestare facilmente, e ridurla in parti più picciole, che si possa: si pesa, e si mette in disparte.

Dopo di ciò si prenderanno. 3. parti di tartaro. 1. parte di sal petra, o di nitro.

Pesta queste droghe, e mescolale, poi mettile in un mortajo da fusione, proporzionato, cuopriilo con una tegola, una non esattamente: favvi fuoco con carbone, e seguirà una detonazione, che essendo terminata, e la polvere raffreddata, la pesterai di nuovo, e mescolerai insieme 2. 3. o 4. parti di questa polvere con una di Miniera secondo che la tua miniera sarà più, o meno facile a sondersi: Non si peccherà mai nel troppo, ma bensì nel poco; e siccome qui non si tratta che di fare dei saggi in piccolo, non bisogna temer la spesa per accertarsi di quello, che può contenere la Miniera metallica.

Se con questa mistura non si riesce, s'unirà alla composizione divisa una, o due parti di carbon pesto, il quale incorporato co' sali, e colla miniera pestata opererà col suo immediato contatto la separazione del metallo.

Preparato così il tutto si prenderà un crogiuolo d'allegata grandezza per contenere tutti i sali, il carbone pesto, e

la miniera: si cuoprirà, ma non esattamente il crogiuolo: questo si metterà in una fornace a vento, si guarderà di carbone, e sul principio si farà un fuoco lento, che s'accrescerà gradatamente fino al più gagliardo, che far si possa con tal fornace: si continuerà quest'ultimo grado di calore per una buona ora, badando a finiuovere con leggiere scosse il crogiuolo, e di batter leggermente su i lati per forzare il metallo a gravitare a traverso le polveri, che lo circondano: queste picciole scosse si debbon ripetere spesso nella violenza grande del fuoco.

Supponendo, che siasi operato nel modo esposto, si lascerà freddare il crogiuolo senza muoverlo, poi si spezzerà, e se vi sarà del metallo si farà certi di trovarlo in focaccia nel fondo del crogiuolo.

Si pesa questa focaccia, e si dice: la mia miniera pesava 100. libbre: ho trovato 19. lib. di focaccia; dunque contiene 10. per 100. di metallo: dopo ciò resta da sapersi cosa sia questo metallo, e di ciò altri s'assicura per mezzo delle separazioni, delle quali si tratta ai lor luoghi. Vedi Docimazia ec.

Secondo il Libro intitolato. *L'arte di faggiar le Miniere, e i Metalli pubblicato in Tedesco dal Sig. Schindler*, tradotto in Franzese dal *Geoffroy* il figlio. Parigi 1750. la Germania è da gran tempo in possesso d'essere eccellente nella Docimazia.

Si tiene in Germania il metodo antico di *Schindler*, tuttochè il *Gellert* nella sua *Docimazia*, ne indicasse dipoi alcuni altri fondati in ottima Teoria, e che nei saggi delle miniere somministrano più metallo di quei dello *Schindler*, di *Schluster*, di *Cramer*, ec. Quell'opera è adunque necessaria per chiunque s'occupi nella fabbrica delle monete, della cognizione delle Miniere, e di loro esplorazione, come altresì quella dello *Schluster*, e d'*Hellot*. Giorn. di Commercio 1759. Ottob. p. 77. Vedi Mem. dell'Accad. delle Scienze. A. 1750. Può vedersi il *Metodo per fare il flussio nero pel faggio delle Miniere, e il metodo per*

nerale per analizzare le miniere nelle Lezioni Chimiche del Schaw tradotte dall' Inglese 8. Parigi 1750. Giorn. di Commercio Gennajo 1760. pag. 74. ec.

Secondo queste Lezioni la Chimica fa dei Vetrioli coll'oro coll' argento, collo stagno, e col piombo. Il ferro e il rame sono i soli metalli che trovansi convertiti in vetriolo naturalmente.

Rispetto ai vapori delle Miniere vedi Giorn. Econ. 1754. Febbrajo pag. 134.

Dopo d'aver unito ciò, che abbiamo creduto più curioso e più utile intorno alla Natura dei metalli, semimetalli, e Minerali: intorno alle loro diverse miniere, all'arte di scuoprirle, di lavorarle, e di farne il faggio, recapiteremo quali sono le miniere di ciascun paese, per veder unite, e sotto un colpo d'occhio tutte le ricchezze metallliche delle 4. parti del Mondo. Vorremo poter rendere questo stato più completo, ma crediamo, che almeno sieno queste le miniere principali scoperte, e lavorate fino al presente. Per schivare le ripetizioni rimettiamo agli Articoli dei metalli già stampati, ai quali facciamo alcune giunte, e speriamo di compir quelli, che ci rimangono da stampare.

MINIERE D'AFRICA.

MINIERE di Rame, di Salè. Vedi RAME.

MINIERA di Ferro, del Senegal. Vedi FERRO.

MINIERE d'oro, Polvere di Guinea, e del Senegal, ec. Vedi ORO, e POLVERE D'ORO.

Sogosi trovate miniere d'Argento sul Monte della Tavola, su quei di Drakstein, e in altri luoghi, nel paese degli Ottonenti, che portarono al Governatore Olandese del rame di certi monti assai alti, cento leghe distanti dal Capo. Ne hanno acquistato il nome di *monti del rame*. Si vuole che questo metallo vi sia di specie sì ricca, che nel caldo grande i raggi del sole vagliano a sonderlo, ed a farlo scolare lungo i monti.

Le miniere di ferro debbon'esser comuni nei paesi del Capo, poichè l'uso immemorabile degli abitanti si è di comporne le loro armi. *Ist. generale dei viaggi*, 4. Tomo VI. pag. 510.

MINIERE D'AMERICA.

MINIERE d'argento nel Potosì, in Libes, Oruvo. Ollacha. Vedi ARGENTO.

MINIERA di rame del Perù. Vedi RAME.

MINIERA di ferro. Vedi FERRO.

MINIERA di stagno. Vedi STAGNO.

MINIERA di cinabro al Perù. Vedi CINABRO.

MINIERA d'oro del Perù, e del Chili. Vedi ORO.

MINIERE di Platina. Vedi PLATINA.

MINIERE di rame della nuova York assai ricca, di cui si porta in Inghilterra grandissima quantità. *Istoria del Commercio delle Colonie Inglese dell'America Settentrionale* pag. 141.

MINIERA d'argentovivo del Perù. Vedi ARGENTOVIVO.

MINIERA d'argento della Carolina meridionale.

Secondo gli avvisi di Londra degli 8. Novembre 1743. si è scoperto nella Carolina meridionale una Miniera d'argento molto abbondante, di modo che varj abitanti di questa Colonia si erano sottoscritti per farvi lavorare. Se la cosa è certa, e che questa miniera produca quello, che si spera, sarà una nuova sorgente di ricchezze in America che verranno in Europa come tutte le altre di quell'ampia Regione. Questa Colonia è per altro la più florida di quelle degli Inglese in America, e la più comodamente situata pel commercio, e per la navigazione.

MINIERE D'ASIA.

MINIERE di rame in Persia, e in Cipro. Vedi RAME.

MINIERE di Boruè. Vedi *Ist. degli Indiani* Tomo III. pag. 205.

MINIERE di Stagno dell' Indie Orien-

rientali. *Vedi* STAGNO DI MALACA.
MINIERA detto del Siam, *ivi*. *Vedi*
anche *Ist. degl' Ind.* Tomo III. p. 205.
e 206.

MINIERA d'oro di Sumatra. *Vedi*
ORO.

MINIERA di Madagascar, e Malaca,
ivi.

MINIERA di Vetriolo di Cipro. *Vedi*
VETRIOLO.

MINIERE DI GERMANIA, D'UNGHERIA,
DI POLONIA, e DI BOEMIA, ec.

Vi ha nella Germania ogni Minie-
ra, di rame, di stagno, di piombo,
di ferro, d'argento, d'elettro nel paese
di Hano, che sono ricchissime, di pa-
re che quelle del Re di Polonia, dell'
Elettore di Sassonia, che sono nei mon-
ti di Schenibas. Vi sono anche minie-
re nel paese di Brunschwich. La miniera
del bld di Sassonia è una delle più lu-
crative; e si crede unica in Germania.

MINIERA d'argento in Sassonia, e
nell'Elettorado d'Annover. *Vedi* AR-
GENTO.

MINIERA In Olkust in Polonia; che
voleva ristabilirsi nel 1740.

MINIERA d'Antimonio. *Vedi* ANTI-
MONIO.

MINIERA di Bismuth in Sassonia.
Vedi BISMUTH.

MINIERA di pietra calaminare. *Vedi*
CALAMINA, e CADMIA FOSSILE.

MINIERA di rame. *Vedi* RAME.

MINIERA d'Ungheria.

MINIERA del Tirolo.

MINIERA d'Austria.

MINIERA di ferro. *Vedi* FERRO. *Ve-*
di anche *Glam. Econ.* 1757. Ottobre,
pag. 179.

MINIERA di Liegi. *Vedi* *Giorn. Econ.*
1759. pag. 162.

MINIERA di Stagno di Boemia. *Ve-*
di STAGNO.

MINIERA di Sassonia. *Ivi*.

MINIERA d'oro d'Ungheria, e del
Reno. *Vedi* ORO.

MINIERA di Turinga. *Ivi*.

MINIERA di cinabro, in Ungheria.

Schiavonia, Boemia, Carintia, Friuli.
Vedi CINABRO.

MINIERA di piombo di Polonia, e
di Sassonia. *Vedi* PIOMBO.

MINIERA di cobalto di Sassonia, di
Boemia. *Vedi* COBALTO.

MINIERA di zinc di Goslar. *Vedi*
ZINC.

MINIERA di Vetriolo di Goslar d'
Ungheria. *Vedi* VETRIOLO.

MINIERA di carbone minerale. *Vedi*
questo Articolo.

MINIERA di carbon fossile in Fran-
conia.

MINIERA di sale di Cracovia, d'Un-
gheria, di Lüneburgo. *Vedi* SALINE.

MINIERA d'Arsenico presso Dresda,
e in Boemia. *Vedi* ARSENICO, e Mi-
neral. del Wallerio T. 1.

MINIERA di Germania. *Vedi* Mercu-
rio Danese 1759. Aprile p. 16.

MINIERA di Goslar. *Ivi*, pag. 18.

MINIERA d'Estonia. *Ivi*, pag. 18.

MINIERE d'argentovivo d'Ungheria.
Vedi ARGENTOVIVO.

Si trova nei *Viaggi del Sig. Keyser*
pubblicati nel 1740. un curiosissimo pia-
no di ricche Miniere dell'Ungheria al-
ta. Il reo maneggio del Ministri ha quasi
privato affatto il Principe della rendita
di questi tesori. Il solo Schemnitz im-
piega 8000. Lavoranti, e ciò non ostan-
te tutta la rendita netta che l'Impera-
tore cavava allora da tutte le Miniere
d'Ungheria non oltrepassava i 6000. fio-
rini.

Questa rendita sarebbe immensa, se le
Miniere fossero dirette colla regolarità,
e maestria, che si ammirano nei lavo-
ri dell'Hart. La miniera è ugualmen-
te ricca, che in Crenitz, dando fino a
35. onco d'argento per quintale, di cui
talora due terzi sono d'oro. Idilettan-
ti, ed anche le persone del mestiero ve-
dranno con piacere nell'opera stessa un
piano di tutte le Manovre. adoprate in
Ungheria per porre a profitto questi ric-
chi minerali. Se ne parla anche sotto
l'Articolo ORO.

Le ricche miniere di Crennitz, e di
Schemnitz sono una specie di Perù per
la.

la Corte di Vienna. Se ne fa ascendere il prodotto regolarmente oltre 80000 fiorini di profitto il mese.

MINIERE D'INGHILTERRA.

Non solamente ha l'Inghilterra Miniere abbondanti di stagno fino in Cornovaglia, il più bello d'Europa, ma anche Miniere di ferro nella Provincia di Suffex, di piombo in quella di Derbis, e alcune d'argento nei Paesi di Galles. A una data profondità le miniere di stagno di Cornovaglia danno del rame.

MINIERE di Stagno. *Vedi* STAGNO. *Vedi* anche il piano delle Miniere di Cornovaglia *Giornale Economico* 1758. p. 185.

MINIERE d'argento. *Vedi* ARGENTO. MINIERA di piombo. *Vedi* PIOMBO, e ARGENTO.

MINIERA di pietra calaminare. *Vedi* CALAMINA.

MINIERA di ferro. *Vedi* FERRO. *Vedi* anche *Giorn. Econ.* Ottobre 1757. pag. 179.

MINIERA di cobalto. *Vedi* COBALTO.

MINIERA di vetriolo. *Vedi* VETRIOLO.

MINIERA di rame di Wiclow in Irlanda. *Vedi* Nov. Econ. 1759. Tomo 30. pag. 79.

MINIERA di carbon minerale di Newcastle, e di Scozia. *Vedi* questo Articolo.

MINIERA di carbone di pietra. *Vedi* questo Articolo.

MINIERA di carbone di Cast-le Comer, villaggio d'Irlanda a 60. miglia dal Sud-Ovest di Dublino. S'infiamma in un istante. *Vedi* Nov. Econ. 1759. Tomo 30. pagg. 83. 86.

MINIERE DELLA CHINA, E DEL GIAPPONE.

MINIERA di rame verde. *Vedi* RAME.

MINIERA di Stagno. *Vedi* STAGNO.

MINIERA d'oro. *Vedi* ORO.

MINIERA di cobalto. *Vedi* COBALTO.

MINIERA di Tutenaga. *Vedi* TUTENAGA. MINIERA d'Argentovivo. *Vedi* ARGENTOVIVO.

MINIERA d'Argento del Giappone. *Vedi* ARGENTO.

MINIERA di rame. *Vedi* RAME.

MINIERA di stagno. *Vedi* STAGNO.

MINIERE DI DANIMARCA D'OLSTEIN, E DI SCHLESWICK

I Ducati d'Olstein, e di Schleswick un tempo ebbero alcune miniere: da un Atto del 1286. si prova, che il Convento di Reinfeld ne possedeva una di ferro cedutagli dal Duca d'Olstein: una Patente del Re *Cristiano I.* cede ad alcuni privati una piazza presso d'Olderslo per fabbricarvi una fornace, e un mulino di rame.

Narra il Pontano, che trovavasi dell'oro nell'Isola d'*Heiligeland*, ovvero *Helgoland*: Sono vedute nei contorni di Flensburg, e in altri luoghi del Ducato di Schleswick varie mostre di miniera, anche alcune d'oro, e d'argento: la più ricca è un pezzo di miniera di piombo, i cui $\frac{2}{3}$ erano di puro metallo. Siccome questa scoperta è recente, non si potrebbe dire, anche se la vena sia tanto abbondante, che paghi le spese dell'esplorazione.

Vi è finora poca apparenza, che in Danimarca vi sieno state Miniere. La sola ragione, che abbiasi di sospettarne, si è, che in Jutlanda, in un luogo, presso cui trovasi ancora della Miniera di ferro, si è creduto vedere delle reliquie delle fornaci, che son servite per prepararla.

Il Regno, sotto cui viviamo promette prodotti minierologici ignoti ai secoli passati, oltre il carbon di pietra, che si è cominciato a scavar in *Bornholm*, si cercano, e si trovano in varie Provincie del Regno marchese contenenzi ogni sorta di metalli: ben presto si rileverà se vi sia da ritrar vantaggio da tali ignote ricchezze. *Mem. del Sig. Gangebeke in quelle dell'Accad. di Copenhagen.* 7. Parte. *Vedi* Mercur. Danese. 1759. Aprile, pag. 28.

MI-

MINIERE DI NORVEGIA, E D'ISLANDA.

La Memoria ora citata è un' *Introduzione all' Istoria dell' Origine, e progresso delle Miniere di Norvegia*. Dice l' Autore, che le Miniere d' argento di Norvegia hanno sotterranei più profondi di quei di *Falun* in Svezia, e che non sono state cominciate prima di 130. anni fa.

Secondo il Sig. *Pontopidan* contiene la Norvegia un' ampio tesoro di metalli, e di minerali, e due miniere d' argento considerabili in *Kongsberg*, e in *Jalberg*. Vedi l' ART. ARGENTO. Quella d' *Old-gods-blessing* è la miniera più ricca, e una delle più antiche: ella ha talora dato alcune centinaia di libbre d' una miniera molto ricca. La sua profondità è di 180. canne in linea perpendicolare. La sua circonferenza nel fondo forma un' area di più centinaia di pertiche. Il prodotto annuo ascende a una botte, e mezzo, o ad una botte e $\frac{1}{2}$. d' oro. Le persone, che vi sono occupate in diverse funzioni, oltre le loro donne, e i loro figliuoli son presso 5000.

La più ricca miniera di rame che sia forse in Europa, è quella di *Ronaas* al Nord di *Dronheim*. * Vedi RAME.

Trovasi abbondanza di ferro in tutti i paesi, ma singolarmente in *Christianstads*. Vedi FERRO. Sotto *Cyilliano*. III. si cominciò a trarne profitto, ed a badare a quest' oggetto, com' ei merita. Non è ricca in piombo, nè vi si è finora scoperto argentovivo. Nelle miniere di Norvegia abbonda lo zolfo, ma non vale il pregio a depurarlo. Non vi si veggiono Miniere di sale, ma potrebbevsi trovare quantità di vetriolo (Vedi VETRIOLO) se la preparazione potesse produrre alcun vantaggio. In varj luoghi vi è dell' allume in copia, e dell' ocra ottima. *Ist. Nat. del Pontopidan* nel Viaggiatori moderni in 12. T. 4. 1760. pag. 191.

Il Sig. *Langebeck* non fa ascendere l' origine della scoperta delle Miniere in

* Fu scoperta l' anno 1516.

Norvegia che al principio del Secolo XVI: Gli antichi monumenti *Islandesi* somministrano alcune cose più positive. L' istoria dei primi coloni, che partirono di Norvegia per andare a stabilirsi in quell' Isola verso l' anno 870. riferisce, che *Scallagrin*, che vi andò era fabbro, che aveva varj mantici da fucine, ec. L' anno 1000. uno denominato *Gest Oddleifson* aveva pure delle fucine vicino ad un luogo detto *Huga*. Sono perfino trovate reliquie d' un incudine, delle scorie di ferro, e delle rovine, che non lasciano dubitare, che vi sieno state realmente delle fornaci, e delle fucine.

Il Cristallo detto d' Islanda è assai noto. Vedi CRISTALLO D' ISLANDA.

Dev' esservi la pietra pomice per motivo dei Vulcani.

Benchè non s' enovisi mai aperte miniere, tuttavia vi è luogo di presumere, che ve ne abbia in copia, e che vi si troverebbe facilmente del rame, del ferro, e anche dell' argento. Gli abitanti hanno trovato quà, e là su i monti pezzetti di metallo, che hanno fuso, e di cui sonosi fatti dei bottoni, che si son conosciuti per buono argento. Hanno pur trovato una materia atta a saldare. Questa materia dee necessariamente esser rame o qualche metallo analogo, ed atto a saldare. Non è meno certo, che in questo paese vi sono Miniere di ferro. E' famosa l' *agata nera*. Pochi paesi possono somministrar tanto zolfo, quanto l' Islanda. Vedi ZOLFO.

MINIERE DI SPAGNA.

MINIERA di Calamina. Vedi CALAMINA.

MINIERA di ferro. Vedi FERRO.

MINIERA di cinabro. Vedi CINABRO.

MINIERA di piombo. Vedi PIOMBO.

MINIERA di Sale di Catalogna, e d' Yvica. Vedi SALINE.

MINIERA d' Argentovivo d' Almaden. Vedi ARGENTOVIVO.

Il Re di Spagna ha accordato un Privilegio per inoltrare il lavoro delle miniere nell'Andaluzia, e nell'Estremadura il dì 16. di Giugno del 1725.

L'esperienza ha fatto vedere, che in Europa non vi sono Miniere d'oro, d'argento, o d'altro metallo, che superino quelle, che furono trovate nella Penisola di Spagna, si per rapporto all'abbondanza, che alla ricchezza della materia, massime quelle di Guadalcanal, di Rio Tinto, di Cazalla, d'Aracena, e Galarosa nelle Provincie d'Andaluzia, e d'Estremadura. I Conti Tedeschi di Fekures avendo fatto un contratto con Filippo II. sopra queste 5. Miniere, fecer guadagni tanto considerabili per l'oro, e per l'argento, che ritrassero da quello di Guadalcanal, la sola che sia stata aperta, che erano divenuti i sudditi più ricchi d'Europa: ma avendo poi sospettato, che il Governo avesse poi la mira di riprendere queste miniere, le sommierono nell'acqua, e così privarono il Re, e i suoi sudditi del profitto, che se ne sarebbe potuto ritrarre.

Benchè sappiasi, che tutte queste miniere sono assai ricche in oro, e in argento, tuttavia quella di Guadalcanal le supera, poichè il metallo, che se ne cavava era quasi scevro di materie straniere, e in varj luoghi se ne trovava del perfettissimo, e si ricco, che la quinta parte, che se ne pagava al Re ascendeva a 60000. pezze da 8. il giorno.

La miniera di Cazalla 3. leghe da Guadalcanal fu aperta da un pratico Indiano, che trovò, che 100. libbre di materia alla profondità di 25. braccia portavano 3. once d'argento: costui morì in Cazalla, e dichiarò nel suo Testamento, che se ne avesse potuto scavare fino a 40. braccia, vi avrebbe trovato la materia più ricca, e più copiosa di quella d'ogni miniera dell'Indie Occidentali.

Rio-Tinto, 16. leghe da Guadalcanal, e 10. da Siviglia, ha prodotto pochi anzi 2709. ducati in oro il giorno; e

quantunque questa miniera sia piena di vetriolo, si può tuttavia lavorarla facilmente, ed in breve se ne potrà vedere la riuscita.

Possiamo dire la cosa stessa d'Aracena, e di Galarosa non per anche aperte, ma che per i mezzi, che si ha in idea d'impiegare potranno, secondo tutte le probabilità, diventar fruttuose.

Varie persone colla speranza di ritrarre dalle Miniere di Guadalcanal ugual vantaggio che i Conti di Fekures fecero pure un contratto per tal soggetto col Re di Spagna: ma furono poi forzate ad abbandonar questa impresa, per mancanza di cognizione, e di macchine per scavar queste miniere.

Il Sig. Liebert Wolters trovandosi in istato d'eseguirlo, non meno per la sua intelligenza, che per una lunga esperienza delle macchine necessarie per questa grande impresa, fece un Contratto con S. M. sopra il prodotto di queste Miniere per 30. anni, con varie clausole, condizioni, privilegi, e prerogative espresse nella Scrittura, che si legge nel *Dizionario Grande di Commercio*.

MINIERE DI FRANCIA.

MINIERE d'argento. *Vedi ARGENTO* Di più a Santo Lo nella Normandia Bassa si scopersero nel 1740. una miniera, della quale 30. libbre di materia resero 60. once d'argento.

MINIERE d'antimonio. *Vedi ANTIMONIO*.

MINIERE di pietra calaminare. *Vedi CALAMINA*.

MINIERE di rame. *Vedi RAME*.

MINIERE di ferro. *Vedi FERRO*.

MINIERE di Cinabro. *Vedi CINABRO*.

MINIERE d'Oro. *Vedi ORO*.

MINIERE di piombo. *Vedi PIOMBO*.

MINIERE di cobalto. *Vedi COBALTO*.

MINIERE di carbon minerale. *Vedi questo Articolo*.

MINIERE di sale. *Vedi SALINE*.

Se si fosse eseguito un progetto del Terzo Stato proposto nel 1615. per incitare i sudditi colla speranza d'alcun profitto ad impiegarli nell'apertura delle

fe miniere scoperte, e da scoprirsi, condannando tutti i vagabondi ec. a lavorare nelle dette Miniere, la Francia avrebbe ritratto, e ritrarrebbe tuttora dai Pirenei, tante ricchezze, quante ne producono insieme le Miniere di Sassonia, di Boemia, e di Svezia. Quand'anche le miniere dei Pirenei in piombo, in rame, in ferro, in cobalto, in oro, in argento, non fossero così ricche come l'isidiano i saggi: quand'anche non fruttassero, che la spesa del lavorarlo, lo Stato ritrarrebbe tuttavia vantaggio grande nell'impiegare anno per anno uno, o due milioni a cavare dalle nostre terre i metalli, che per i nostri bisogni prendiamo dal Forestiero. Di tutte le nostre miniere quelle di ferro sono le più esplorate, e ad onta d'una lunga esperienza, e assai strano, che non ne ritragghiamo tutto l'utile, di cui sono esse suscettibili. Ricerche, e Confid. sopra le Finanze di Francia 4. 1758. Tomo I. pag. 147. 149.

MINIERE D' ITALIA.

MINIERE di ferro dell' Isola dell' Elba. *Vedi FERRO.*

MINIERE d'argentovivo nel Friuli, e in Istria. *Vedi ARGENTOVIVO.*

MINIERE di rame. *Vedi RAME.*

MINIERE di piombo. *Vedi PIOMBO.*

MINIERE di vetriolo. *Vedi VETRIOLO.*

MINIERE d'antimonio, semimetallo, in Santa Flora. *Vedi ANTIMONIO.*

MINIERE d'allume. *Vedi ALLUME* di Civitavecchia.

MINIERE DI MACEDONIA.

Le Spiagge Macedoniche dal lato della Cavalla abbondano in metalli, e in minerali. Il Sig. de la Condamine ha riferito delle mostre di varie Miniere d'argento di questi Cantoni, che gli furono spedito dal Conte di Bonnevall. Alcune furono lavorate al tempo degli antichi Greci, e probabilmente da quelle sorgenti Filippo il Macedone cavava quell'oro, che facevalo dominare in

tutte le Repubbliche della Grecia. Altre furono aperte nel tempo degli ultimi Imperatori Greci. Non sono molti anni, che sono cavati da una di queste Miniere degli smeraldi, che sono stati venduti bene in Costantinopoli.

Nelle vicinanze delle Miniere di Troja vi è per anche una Miniera d'argento, che da alcuni anni fanno lavorare i Turchi. Nel medesimo Cantone vi è pure una Cava di granito più grigio, e molto meno bello di quello d'Egitto. Di questa materia sono le famose palle dei Castelli dei Dardanelli, celebri per la prodigiosa loro grossezza. Estr. dalle Osserv. del S. de la Condamine fatte in un viaggio al Levante nel 1731. e 1732. tratte dalle Mem. dell' Accad. delle Scienze An. 1732.

MINIERE DI RUSSIA, Siberia ec.

MINIERE di rame. *Vedi RAME.*

MINIERE di sale. *Vedi SALINE.*

Il feggo di Siberia è molto migliore, e di maggior prodotto di quello di Russia.

Sono trovate di fresco miniere d'oro, e d'argento nei paesi dei Baskiri, e nelle Doria presso d'Argun vi è una miniera d'argento, che era nota ai Tartari Orientali, come apparisce da Marco Polo Veneziano molto prima, che i Russi si fossero impadroniti di questo paese.

Aveva la Russia molte miniere, ma, o ignote, o trascurate dalla naturale ingardaggine della Nazione. Lo Czar Pietro il Grande fece venire di Germania persone abili nella scienza dei metalli, e mise in valore tutti questi occulti tesori. Gli venne della polvere d'oro dalle rive del mar Caspio, e dal fondo della Siberia. *Vedi ORO.* Dicesi che una libbra di questa polvere rendeva 4. oncie d'oro puro. Almeno il ferro molto più necessario dell'oro, divenne in Russia comune. Queste miniere sono a Caterinaborgo Città della Siberia, abitata da numero grande di Minatori, e d'operai Sassoni, ec. *Descrizione della Russia di Strahlenberg* 12. 22.

Vo.

Voluntà 1757. *Ed Elogio dello Czarnelli*
Istoria dell' Accademia delle Scienze.
 An. 1725.

Vi è in Siberia Copia di Minerali, e di Miniere, massime di rame, e di ferro. In più luoghi trovansi delle pietre sulla superficie della terra, nelle quali vi è molto rame: ma non v'essendo per anche regolamenti per le Miniere, gli abitanti non ne sentono vantaggio. Si trova in altri luoghi del ferro, e dell' acciaio assai buoni, e in copia: ed in varj altri delle tracce di Miniere d'argento, che molto promettono. Presentemente * lo Czar ha stabilito degli Artefici in Argun per iscavarle, e scuoprirne delle nuove: ma siccome tutto ciò non è per anche perfezionato, non si potrebbe calcolare il profitto, che se ne ritragga ogn'anno. Negli alti monti di Vergatur vi è molto cristallo più consistente d'alcun altro d'Europa, e che assomiglia al diaspro bastardo.

MINIERE DI SAVOJA.

MINIERE d'oro. *Vedi qui sopra ec.*
 MINIERE di rame. *Vedi RAME.*

MINIERE DI SVEZIA, DELLA LAPPONIA, E DELLA FINLANDIA.

MINIERE d'argento. *Vedi ARGENTO.*
 MINIERE di rame. *Vedi RAME.*
 MINIERE di ferro. *Vedi FERRO.*
 MINIERE d'oro. *Vedi ORO.*

MINIERE di vetriolo. *Vedi VETRIOLO.*

MINIERE di carbon minerale. *Vedi questo Articolo.*

MINIERE d'arsenico. *Vedi Wallerio Mineralogia Tomo I. p. 411.*

MINIERE di ferro, d'oro, e di rame della Finlandia. *Vedi Merc. Danese, Aprile 1759. pag. 20.*

MINIERE di rame, d'argento, e di piombo, della Lappouia, *ivi, pag. 20.*

MINIERE di Svezia, *Vedi Merc. Danese, Aprile 1759. pag. 23.*

Tom. III.

* Ciò è cavato da una Relazione scritta verso il 1714. o 1715. sopra gli Ostiachi, e la Siberia, stampata nel Tomo VIII. della Raccolta dei viaggi al Nord, pag. 381.

I documenti più antichi, che abbiamo sopra le miniere di Svezia sono del 13. e del 14. Secolo. Gli antichi Istoriaci dei paesi vicini ne parlarono fin dal 12. secolo di come già stabilite: si vede bene, che sono più antiche di queste Memorie; ma è difficile l'indovinare fin dove bisogna ascendere per rintracciarne l'origine. Tutti i termini di Metallurgia sono Tedeschi in Svezia: adunque i Tedeschi portarono quest'Arte in questo paese, nè può esservi più antico il commercio reciproco delle due Nazioni. Le miniere di ferro vi furono le prime scoperte: quelle di rame non vi erano note prima del secolo 13. Le prime tracce, che si trovano di quelle d'argento sono in un Privilegio d'Enrico di Pomerania, nel 1420. ma allora già sussistevano da qualche tempo. Quelle di Salberga non sono che del Secolo XVI. Quelle dell'oro non sono nè antiche, nè sì abbondanti. La Scania, l'Hallanda, e la Beklinga hanno prodotto per lungo tempo, e in copia del ferro, del carbone di terra, del piombo, ec.

I ferri di Svezia, secondo una Mem. Manoscritta, che abbiamo, montano a 300000 Schippond, di cui la G. Brettagna prende la metà. Gli Inglese non trovano in niun luogo ferro sì forte, sì buono, e sì poco soggetto alla ruggine, come quello di Svezia. Il ferro lavorato non paga gabella d'uscita. Si spedisce del ferro in Norvegia, ed in Copenhagen, perchè la Norvegia non ne dà il bisogno, o non si esplorano abbastanza le miniere, o perchè l'esplorazione costi di più in Norvegia, che in Svezia. Tuttavia il ferro di Norvegia generalmente è più ricco in grani, è d'uso migliore, e meno esposto a perdere del suo peso col porlo nel fuoco, di quello di Svezia, in cui resta ancora della mondiglia, salvo in alcune miniere, in cui il ferro è assai buono: tuttavia non ne esce che assai poco per la Danimarca, e per la Norvegia. Ma siccome alcuni artefici hanno badato a questa buona qualità interna del ferro

C c di

di Norvegia, lo adoprano piuttosto che quello di Svezia, qualora non trovino il modo d'aver dell'ultimo a vilissimo prezzo.

L'introduzione del cattivo ferro forestiero fa gran torto agli Artefici di ferro, e ai contadini di Danimarca, a motivo, che quei, che ne fanno il commercio, altro non cercano, che il proprio profitto, mescolando il cattivo col buono di Norvegia, e lo vendono allo stesso prezzo a quei che ne comprano a minuto. Non abbiamo potuto omettere questa piccola digressione del divisato Manoscritto; perchè importa troppo per i Danesi, e per i Norvegesi.

MINIERE DEGLI SVIZZERI.

MINIERE di carbone di pietra. *Vedi* Questo Articolo.

MINIERE di sale, in *Egla*.

MINIERA di PIOMBO, che diceasi anche *Piombo Minerale*, *Piombo di Miniera*, e *Matita*. E' una specie di *pietra minerale* d'un nero argenteo, e lucido, che si trova nelle Miniere del piombo, e che sembra piombo non per anche maturo. Questa è la pietra detta dagli Antichi *Piombaggine*, o *Pietra di mare*, di cui fanno la matita, di cui servono i Pittori per disegnare. Alcuni Artefici n'adoprono pure nei loro lavori.

Vi sono tre sorte di miniera di piombo, la *fina*, la *comune*, e la *Miniera*, o *matita in polvere*.

La *fina* è rarissima, e sommamente cara: la migliore viene d'Inghilterra: bisogna sceglierla lucidissima, e bene argentea, non troppo dura, nè troppo morbida, non arenosa, d'una grana serrata e *fina*, che si segghi con facilità, e che si riduca agevolmente in bei, e lunghi pezzi di matita.

La maggior parte della comune si cava d'Olanda. Non si può ridurre in pezzetti da disegno, laonde non vale che per colorire delle tavole, e ad inverniciare alcune merci vecchie di calderaj. Tutto sta nello sceglierla senza sasso, e senza minuzzame.

La *miniera*, o *matita in polvere* è

miniera di piombo d' ambe le specie, macinata, e renduta impalpabile. Vi è anche della *Miniera di piombo rossa*, detta talora dai Droghieri *MINIO*. *Vedi* questo Articolo.

Viene d'Inghilterra, ed è d'alcun' uso nella Medicina per la sua qualità dissecante. Se ne servono, ma di rado, i Pittori. I vasa, o pentolaj ne fanno il consumo maggiore per inverniciare i loro vasi in rosso.

Questa sorta di miniera non è un minerale, naturale, ma in polvere, e calcinato al fuoco.

MINIERA d'ASFALTO. *Vedi* ASFALTO.

MINIERA di MERCURIO, o *Argentovivo*. *Vedi* ARGENTOVIVO.

MINIERE di TURCHINE. *Vedi* TURCHINA.

MINIO. Gli Speciali, e i Pittori intendono per *minio* del piombo polverizzato, e calcinato al fuoco finchè siasi arroventito, e il vermiglio è propriamente il cinabro, che è una mistura di zolfo, e di mercurio di cui ve ne ha del naturale, e dell'artefatto.

Il minio è molto meno bello nel suo rosso, meno buono nella pittura, e meno caro del cinabro, che è più stimato dai Pittori. Le loro virtù, e i loro usi sono assai diversi nella Medicina. Il minio diceasi anche *Miniera di piombo*. V. questo Articolo.

MIOSTADA. Specie di rascetta meno forte delle ostade. La pezza tira per lo più dalle 18. alle 30. canne. Se ne fa quantità in Amiens. Ne viene anche dai paesi forestieri, massime d'Inghilterra. *Vedi* OSTADA.

MIROBOLANO. Specie di picciol frutto purgante adoprato nella Medicina.

Sono i mirobolani frutti diversi fra essi, secchi, che vengono da' paesi forestieri, noti ai Greci antichi, ed introdotti nella Medicina dagli Arabi.

Hanno stabilito i Moderni 5. specie di mirobolani, che si trovano anche nelle botteghe, e che s'adoprono nella Medicina, cioè, i *cedrini*, o *gialli*, gl' *Indiani*, o *neri*, i *cherubi*, i *belliri*,
ci,

ci, e gli *emblici*: e queste 5. specie son frutti d'alberi affatto differenti, e non dell'albero stesso, come credono alcuni.

I *mirobolani cedrini*, così detti in Europa a motivo del loro colore, ma che gl' Indiani chiamano *Araras*, vengon su presso a Goa, ed a Baticala. Sono frutti secchi, bislungli, tondeggianti, di forma di pera, lunghi 15. linee, e 9. larghi, colle due punte ottuse, di color gialliccio, o limoncio. Dominano per lo più 5. scannellature da un capo all' altro, e 5. altre più picciole, che sono fra le grandi. La scorza esterna è glutinosa e come gommosa, della grossezza di mezza linea, amara, acerba, alquanto acre. Cuopre un nocciolo d'un color più chiaro, angoloso, bislungo, e come solcato, che rinchiusa una mandorla di color di corno, o bianca, coperta d'una finissima membrana gialla. Si debbono scegliere pesanti, freschi, e gommosi. Non s'adopra se non la carne, o scorza, che è secca, e si getta per lo più il nocciuolo, che è come di legno. Questi frutti nascono sopra un'albero grande come il fusino salvatico, le cui foglie son poste a coniugazioni, come quelle del frassino, o del sorbo. Vengono, sebbene in poca quantità, di questi frutti confettati dall' Indie.

I *mirobolani chebuli* s'incontrano verso Decan, e Bengala. Sono frutti secchi, simili ai cedrini, più grandi, che imitano la forma della pera: sopra i quali s'alzano nel modo stesso 5. spicchi: sono crespi, di colore scuro di fuori, interiormente d'un rosso nericcio: hanno il sapore stesso dei mirobolani cedrini: la loro polpa è più fissa, e racchiude un nocciolo angoloso, fisso, incavato, che contiene una mandorla grassa, bislunga, e che ha lo stesso sapore delle precedenti. Si debbono scegliere freschi, grandi, pieni, i più crespi, pesanti, la cui scorza, o carne è viscosa, e difficile a rompersi. L'albero, che porta questo frutto ha delle foglie semplici, e non conjugate, simili a quelle del pesco. Il *Vestlingio* nelle Note all'*Alpino* delle piante d'Egitto, descrive un altro albero sotto la denominazione

di *mirobolani chebuli*, che si coltiva al Gran Cairo, ma che è tutt'altro dal precedente, poichè le sue foglie sono a due a due sopra un picciolo comune, tondeggiate, e colla punta mozza. Sono affatto differenti da quelle del pesco, e i rami sono armati di lunghe spine aguzze e consistenti. Non ardisco accertare, che questo sia il vero albero dei *mirobolani chebuli*.

I *mirobolani indiani*, detti all' Indie *Refauvale*, sono frutti secchi, più piccioli dei cedrini, bislungli, lunghi 9. linee, larghi 4. o 5. in 6. grinzosi, anzichè scannellati, mozzati alle due estremità, neri al di fuori, brillanti dentro, come il bitume, o la pece, solidi, incavati però da un solco interiormente: quindi ci sembrano piuttosto frutti non maturi, che frutti perfetti, poichè questa cavità sembra destinata a ricevere la mandorla, e di fatto in alcuni trovasene una imperfetta. Hanno un sapore subacido, acerbo, amarognolo, con un acredine, che non si sente da principio. Trovansi talora nelle botteghe fra questi mirobolani altri frutti più angolosi, alquanto più grandi, che hanno un nocciolo. Par, che questi pure sieno mirobolani d'India, ma maturi. Debbono scegliere freschi, neri, pesanti, colla carne dura, consistente, e densa.

I *mirobolani bellirini*, noti presso gl' Indiani sotto il nome di *Goslin*, son frutti tondi alquanto angolosi, della figura, e in qualche modo del colore della noce moscada, pendente un poco al giallo, quasi lunghi un pollice, e larghi 10. linee in circa, terminando in un picciolo grossotto come il fico: la sua scorza è amara, austera, astringente, della grossezza d'una linea, molle, che contiene un nocciolo di color più chiaro, nella cui cavità stanza una mandorla simile a una nocciuola tonda, e aguzza. Debbono scegliere freschi, di scorza fissa, di carne meno solida di quella dei chebuli, o cedrini. L'albero, che gli produce ha le foglie del Lauro; ma più pallide, della grandezza di quelle del fusino salvatico.

I *mirobolani emblici*, in Indiano

Anuales, sono frutti secchi, quasi sferici, aventi 6. angoli, d'un grigio nericcio, del diametro di mezzo pollice, benchè se ne trovino talora dei più grandi. Contengono sotto una polpa carnosa, che s'apre in 6. parti maturandosi, un nocciolo leggiero, bianchiccio della grossezza d'una nocciuola, angoloso, diviso in 3. cellette, e che quando è maturo, s'apre in tre parti. Ci vengono con più frequenza i segmenti della polpa secchi che sono nericci, d'un sapore agretto, austero, con una certa acrimonia lontana. Bisogna scegliere i mirobolani emblici più recenti, carnosi, e pesanti. Nell'Indie se ne mangia il frutto verde. Si servono gl'Indiani di questi mirobolani per conciare il cuoio, e per farne dell'inchiostro. Gli mangiano anche confettati nella salamoia per aguzzar l'appetito.

I Baniani stimano assai il mirobolano, anche come preservativo. Ne hanno di più forte, e di così forti, che pretendono, che scioglano il ventre col solo tenergli nella mano chiusa. Questa è forse un'Asiatica esagerazione. *Viaggio all'Indie Orientali di Grose. Parigi 1758. pag. 338.*

Tutte le specie di mirobolani crescono nell'Indie Orientali, cioè, in Bengala, in Cambaja, e nel Malabar. Son poco in uso in Medicina presentemente. L'acqua in cui si son macerati i mirobolani colorisce di porporino la carta azzurra, a motivo del sale acido, che contiene.

Dopo d'aver riferito le specie dei mirobolani, parlerò quì d'un frutto esotico, che sovente si trova con i mirobolani cedrini, e che dal Sig. Dale vien creduto il mirobolano cedrino abortito per la puntura d'alcun insetto. E' un'effrescenza compatta, aggrinzata, tonda, appianata, incavata a foggia di bellico, larga un pollice in circa, di fuori scura, nericcia al di dentro, d'un sapore stitico, e astringente, e senza odore. *Geoffroy Mat. Med. Tomo III. pag. 120. e Mem. di M. Garcin.*

MIRRA. E' la mirra un sugo resinoso-gommoso in pezzi fragili di varie

grandezze, ora della grossezza d'una nocciuola, o d'una noce, ora più: di color giallo, rosso, o di ferro, e lucente. Quando si spezza vi si veggono delle vene bianchicce semicircolari, l'a mezza luna, a un di presso come o unghia: è amara, alquanto acre, aromatica; ma cagiona delle nausee: gagliardo è il suo odore: urta le narici, quando si pesta, e quando si abbruggia, spande un fumo soave. Si stima la strolantese, leggiera, d'un stesso colore da tutti i lati, amara, acre, odorosa. Si scarta la nera, pesante, e piena di mondiglie. Ci viene la mirra da quella parte d'Etiopia, che un tempo chiamavasi il paese dei Trogloditi.

Poco s'accordano gli Autori nel descriver che fanno l'albero, che produce questa gomma: vero è che tutti dicono, che è picciolo e spinoso: ma alcuni gli assegnano foglie simili a quelle dell'olmo, altri dell'ulivo, questi del ginepro, quelli del terebinto, ed altri della quercia verde.

S'incidono questi alberi due, volte l'anno, ed il liquor, che ne cola si riceve entro graticci di giunchi, che vi si pongon sotto.

Gli Speziali, e i Droghieri vendono due sorte di Mirra, della *Mirra in lagrime*, e della *mirra a unghie*.

La prima dee scegliersi in belle lagrime, dette anche *Stacte*, d'un giallo d'oro, chiara, e trasparente, friabile, leggiera, d'un sapore amaro, d'odor forte, e disgustoso; ma siccome questa mirra è rarissima, non s'adopra che *mirra unghiosa*, che prende tal nome dalle tacche bianche, che vi si osservano molto simili a quelle, che nascon talora nell'unghie delle mani.

La migliore è in picciole masse, o in grosse lagrime rosse, chiare, e trasparenti, che sendo rotte abbiano di quelle tacche bianche, di cui parlammo, e contengano una specie di liquore oleoso, che è la cosa più eccellente, che trovisi nella mirra, e che è il vero *Stacte* degli Antichi.

La mirra ci viene dal Levante per Marittima in grosse balle di cuoio di a.

in

in 3000. libbre: bisogna badare, che non sia mescolata con quantità di scorze d'alberi, e con altra mondiglia, o che non sia stata scelta, come accade con frequenza. Trovansi nelle casse di mirra varj pezzi diversi pel sapore per l'odore, e per la consistenza. Ve ne sono di quelli che hanno l'odore di mirra: di quelli che lo hanno trito, e disgustoso: ve ne sono degli amarissimi, e che eccitano nausea: altri hanno una leggiera amarezza, oltre l'esser mescolati con del Bdello, e con della gomma Ammoniaca. Da tutto ciò si rileva, che vi ha alcuna differenza fra le *lagrime della mirra*, secondo che proviene da alberi diversi, o da diverse parti dell'albero stesso, secondo le varie stagioni dell'anno, nelle quali si raccoglie, secondo la diversa cultura, e secondo, che colano spontanee, o a forza d'incisione.

Presentemente ci vien portata della vera mirra, benchè con grandissima frequenza mescolata con della gomma. Questa gomma entra nella composizione di varj unguenti per la cura delle piaghe, ed è una delle principali droghe, delle quali si fa uso per imbalsamare i cadaveri.

La mirra s'infiamma come le resine, ma non si scioglie affatto com'esse nei liquori oleosi ma in parte si aggruma: non si scioglie perfettamente nemmeno nell'acqua come le gomme: ma quando vi si lascia per la maggior parte vidi-venta una specie di fango. Lo spirito di vino rettificato ne cava una tintura, o una parte resinosa per mezzo d'una lunghissima digestione; e non vi resta che la parte gommosa, che non ha nè odore, nè amarezza, che si scioglie nell'acqua, o almeno vi s'ammollisce, e si angia in una mucosità viscosa. Si scioglie totalmente nello spirito di vino tartarizzato, od unito collo spirito urinoso del sale ammoniaco.

Così la mirra è un composto di resina, di tartaro, e di sale ammoniaco mescolati sì esattamente insieme, che non si può separargli. *Trat. della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo IV. p. 219. ec.*

Non vi è probabilità, che la mirra, di cui vien parlato in tanti luoghi della S. Scrittura, e fra gli altri nella Cantica, e nel Vangelo dell'Adorazione dei Magi, e della Sepoltura di Gesù Cristo Signor Nostro, sia la stessa, che presentemente abbiamo, qualora non si voglia dire, che non sia quella mirra *Stacte* sì rara, e sì preziosa, e della quale i più periti nostri Droghieri confessano, che conoscono più il nome, che la cosa.

Gli Antichi novevano la mirra fra gli aromi più dolci, e l'adopravano per dare odore ai vini più prelibati. —

MIRTO MORTELLA. Fra le varie specie del mirto noi qui ne descriveremo tre sole, che s'usano più familiarmente nelle botteghe, cioè il *mirto minore comune*, il *mirto maggiore dalla foglia larga* e il *pimento reale*.

Mirto comune, mirto minore di Provenza, mirto di Taranto.

La sua radice è dura, poco profonda, legnosa: getta piccioli rami numerosi, flessibili; guarniti di molte foglie, assomigliantisi a quelle del bosso, ma molto più picciole, più aguzze, morbide al tatto, d'un verde gajo, lucide e lisce, ed odorose: I suoi fiori nascono fra le foglie: son'essi composti di 5. foglie disposte a rosa, bianche, odorose, sostenute da un calice spaccato in più parti. L'interno di ciascun fiore è occupato da numerosi stami d'un odor grato. Passato il fiore, il calice diventa una coccola ovale, o bislunga, guarnita d'una specie di corona formata dagli spicchi del calice. Questa coccola, che da principio è verde, maturandosi annerisce, ed è internamente divisa in tre ricettacoli pieni di duri semi formati a mezzà luna, o piuttosto ad anellone, di color bianco. Tutta la pianta ha un sapore astringente: si coltiva negli Orti, massime nei paesi caldi, e nelle nostre Provincie meridionali, ove è più odorosa, che nelle nostre regioni temperate.

Questa specie di mirto è la più comune di tutte nei paesi boreali, perchè si moltiplica facilmente di talli; ma
per-

perchè vi possa resistere , bisogna chiuderla in tempo dell' invernata . Il ghiaccio fa morire il mirto ; e senza cautela nei paesi freddi non dura molto : dove nei paesi caldi , come in Italia , in Ispagna , nella Provenza , cresce in copia , naturalmente , e senza coltivarlo . E' ricercato , e con ragione stimato per la bellezza delle sue perpetue foglie , e pel suo grato odore . E' arrendevole , obbediente , ed atto a rappresentar ogni figura nei comparti ec. Siccome poi non fa testa al gran freddo , così non regge tampoco all' estremo caldo . Fiorisce ora prima , ora più tardi , secondo i luoghi ov' è piantato , ma d' ordinario nel Giugno , o nel Luglio . In Inghilterra non matura mai perfettamente il suo frutto . Il mirto vuol esser tagliato spesso , e così viene a maggiore altezza : altrimenti degenera in una specie di siepe pieno d' intralciamanti e confusione .

Anticamente s' adoprava il mirto in usi diversi di tristezza , che di gioja , massime per le corone . Se ne fa distillare un' acqua , con cui le dame si lavano , che diceasi *acqua d' angeli* , ed è molto ricercata dai profumieri pel suo buono odore .

Le coccole di mirto diconsi in Francia *Myrtiller* . Quelle che adopriamo ci vengono dai paesi caldi : sono state colte da diverse specie di mirto , e seccate al sole , e perciò divenute aggrinzate , ne distinguibili da ciò , che erano sull' arboscello .

Bisogna sceglierle recenti , molto grosse , seccate a dovere , negre , d' un sapore asstringente : contengono molto olio , e sale essenziale . Riterisce il *Belon* che gl' Illirici perfezionano i suoi colle foglie del mirto , come fanno i Macedoni col sommaco , gli Egiziani co' bacelli d' Acacia , i popoli dell' Asia Minore con i calici delle ghiande di quercia , i Franzesi colla scorza di mezzo di quest' albero , i Frigi colla scorza del pino salvatico . Ha osservato lo stesso Autore , che nasceva sul mirto una grana di scarlato simile al *Kermes* che racchiude nel suo guscio un animaluccio vivente .

Le proprietà del mirto minore per la Medicina , sono le stesse che quelle del mirto maggiore .

I Fiorai adoprano il mirto per adornarne mazzetti , massime quei che servono per le nozze , sì in corone che in altro modo , sicchè è una specie di picciol traffico di questi fiorai , massime nelle Città grandi .

Mirto comune dalla larga foglia , o mirto maggiore .

Questa specie cresce talora all' altezza d' un' albero : ha i rami arrendevoli , la scorza rossa , le foglie alquanto lunghe , sempre verdi , simili a quelle del melo granato , ora nerice , ora bianchicce sopra diversi pedali . I suoi fiori sono composti di 5. foglie disposte a rosa , bianche , odorose , come nelle altre specie : succedono ad essi frutti , o coccole bislunghe , alquanto simili all' ulive salvatiche : almeno sono molto più grossi su i pedali coltivati , che su i salvatici , fra i quali trovasi pure il bianco , e il nero .

Il mirto grande abbonda in Toscana , e nei contorni di Roma , e di Napoli . Ne viene anche in Provenza . Pretende l' *Anguillara* , che il mirto bianco non sia una specie distinta dal nero : sì l' uno , che l' altro sono comunissimi in Italia . Sima il *Rai* , che il mirto dal fior doppio tanto ricercato per la sua bellezza , sia una semplice varietà di questo . Non ve ne ha altro che porti tanti fiori , ed il cui fiore duri più lungo tempo ; con frequenza dura per fino tre mesi , e fa testa anche alle brinate . Non trovasi quasi mai senza fiore poichè i primi fiori vengono rimpiazzati dai nuovi . Di rado granisce , siccome accade della maggior parte delle piante dal fior doppio .

Pimento reale , Galla , Mirto bastardo de' Paesi freddi , o mirto del Brabant .

E' questa una pianta legnosa e a fermenti , o un picciolo arboscello di radice dura , e flessibile , che s' alza un cubi-

bito, e più, e che molto affomigliasi a un picciol falcio. Minuti sono i suoi steli, talora alti 2. in 3. piedi, di rado 4. ramosi, con una scorza rossiccia, e liscia, guarniti di foglie alternanti, simili a quelle del mirto, più lunghe, meno aguzze, lisce, ma in certo modo bianchicce, leggermente dentate in alcuni individui d'odore aromatico, e balsamico. Tutta la pianta è odorosa, e molto amara.

Vedi *Contin. della Mat. Med. del Grosfroy*, Tomo. 1. 2. P. 1750. pagg. 102. 115.

Gli Inglese adoprano le foglie del mirto per conciare i loro cuoi.

Colle coccole del mirto i Tintori Tedeschi fanno una tinta azzurra.

MISSEIT. Droga da Tintori, che vien su, e si coltiva nell' Arabia.

Il *missis* va a Soratte col ritorno de' bastimenti, che i sudditi del Mogol spediscono ogn' anno in Aden. Gli Europei ne prendono pochissimo, perchè tutta questa droga si consuma in Soratte, e negli altri luoghi del Guzzuratte ove s'adopra per la stampa, e pittura delle tele di cotone.

MITRIDATO. Specie di contravveleno, la cui invenzione s'ascrive a *Mitridate* Re di Ponto vinto da Pompeo.

Il *Mitridato* dei nostri è composto di tutt' altri ingredienti che quello di Plinio Ist. Nat. L. 27. C. 8. che ci assicura essere stata trovata la ricetta scritta di mano di questo grande, e sventurato Monarca, fra le carte, che capitano nelle mani del suo vincitore: laonde non sussiste altro, che questo famoso nome, sendo la droga tutt' altra cosa.

Si fa del *mitridato* in Parigi, la cui composizione può vedersi nell' Istoria generale delle Droghe del *Pomer* 2. P. L. 1. c. 297. o nelle *Earmacopee*: ma ne vien molto anche di fuori, massime d' Italia.

MOERA. Drappo per lo più di tutta seta, sì nell' ordito, che nella trama, che ha la grana molto serrata. E' una specie di grosso di Tours, ma più leggero.

Se ne fa di due sorte, una detta *moer-*

va liscia, unita, e senz' onde, l'altra chiamata *Moera tabinata*, che è a onde come il *sabò*. La differenza di questi due drappi consiste solo nel passar la tabinata al mangano, e non già la nera liscia. Fannosi tuttavia delle moere tanto piene, che figurate colla trama di lana, di pelo, di filo, o di bambagia.

Di qualunque qualità si sieno, il Regolamento del 1667. per i drappi di seta, che si fabbricano in Parigi, gli fissa a 4. differenti larghezze cioè, d' $\frac{1}{4}$. e mezzo, di mezza canna meno $\frac{1}{4}$. d' $\frac{1}{2}$. canna intera, e di $\frac{3}{4}$. canna e $\frac{1}{2}$. senza che possan essere più larghe, nè più strette dei due denti del pettine sotto pena di cattura, e di 60. lire di sborso.

Il Regolamento medesimo vieta parimente di mescolare fra le moere la seta cruda, o tinta in crudo con seta cotta: ma vuole, che sieno fabbricate, o di tutta seta cotta, o di tutta seta cruda sotto pena di 60. lire per la prima volta, e di pena maggiore in caso di recidiva.

Il Regolamento dell' anno medesimo 1667. per la Città di Lione aggiunge, che le moere, che non saranno di tutta seta, sì nell' ordito, che nella trama, ma che saranno mescolate di pelo, lana, filo, e bambagia, avranno una cimozza di color differente da quello dell' ordito, per esser distinte, e perchè non sieno prese e vendute per di pura seta.

Le moere, che si fabbricano in Parigi, sono molto stimate, ma lo sono anche di più quelle, che vengono d' Inghilterra. Quelle, che vengono dalla China valgon poco.

MOERETTA di Bruges larga tre quarti di canna del Brabante, e questa canna val 16. S. *Giornale di Commercio* Giugno 1761. pag. 100.

MOLA. *Mole marinae.* E' la mola di mare un pelciolino a tutti noto, bislungo: della grossezza d' una fava, d'olla figura accostantesi a quella d' un picciol muscolo, tenero, bianchiccio, alquanto frangiato nei contorni, che nuota in un' acqua falsa, delicato, e molto buono a man-

mangiare, rinchiuso in un'nicchio a due gusci sottilissimi, convesso, e d'un blò nericcio al di fuori, concavo, e d'un blò bianchiccio internamente, liscio d'ordinario da ambi i lati, ec.

Le mole marine son molto diverse dalle mole di fiume, o di stagno. La mola di stagno è un pesce ermafrodito, ma d'una specie singolare, perchè moltiplica senza accoppiamento.

La mola di mare si trova in copia lungo le spiagge marittime della Francia. I pescatori se ne servono per elca per prendere il pesce.

In alcuni luoghi del Brasile veggonsi delle mole sì grosse, che separate dal loro guscio pesano fino a 8. once l'una. Le conchiglie di queste mole grandi sono estremamente belle.

Presso alcuni abitanti dei contorni di Lancastro in Inghilterra, l'uso principale delle mole è per concinare i terreni vicini al mare, onde si estraggono a carrettate. Dice il *Linneo*, che in Svezia il territorio della Provincia d'Elisinga è composto in gran parte di queste stesse conchiglie. I Fiamminghi, di pari che gl'Inglese mangiano le mole, ma non già gli Svezesi.

Contengono le mole molto olio, e sale volatile. Quella di mare è senza opposizione la più stimata, come più sana, e di miglior sapore di quella di fiume, o di stagno. Debbonsi scegliere le mole tenere, delicate ben nutrite. La lor carne scioglie il ventre, ma da poco buono alimento, e non conferisce se non ai temperamenti biliosi, e da quei, che hanno lo stomaco forte; e questi stessi ne debbon usare con riguardo, poichè difficilmente si digeriscono, producono umori lenti, e viscosi: si crede anche, che facciano venir la febbre, e che producono ostruzioni nel basso ventre. Le mole per certi mali ai quali vanno soggette divengono velenose.

Si preparano le mole in più modi; ma il migliore si è accomodarle col burro fresco, col prezzemolo, colla cipolla, e colla crosta di pane.

S'usa nella medicina il guscio di mola, e se ne prepara una polvere molto

buona per la febbre terzana, ec. Vedi Cont. della Mat. Med. del *Geoffroy*, Regnò Animale, 12. 1756. Tomo 1. pagg. 116. 137.

MOLLETTONE. Specie di rasoietta, o pannolano incrociato, tirato a pelo, ora d'una banda sola, ora di due bande. Questa sorta di panno, che tien molto caldo, ed è morbidissimo (donde pare che abbia preso il nome di *mollettone*): serve d'ordinario per farne camiciuole, giubbani, e fodere pel verao.

I *mollettioni* son larghi per lo più 1. o 2. e le pezze tirano 21. in 23. canne di Parigi. I luoghi del Regno ove più se ne fabbrichi, sono Sommieres in Linguadoca, e Beauvais capitale del Bovesè. Quei di Sommieres sono più stimati per la bontà della lana, con cui son fabbricati.

La Francia faceva una volta venire dei mollettioni d'Inghilterra, altri uniti, altri rabescati, che si stimavano infinitamente; ma i Franzesi se ne sono quasi dimenticati, ed hanno ragione, se si contentano di quei del Regno.

Si fa in Rouen nella Normandia una specie particolare di panno senza incrociatura, e raggiato per largo di varj colori, che chiamasi talora *mollettone*, ma più comunemente *fenella*, tuttochè non affomigli in verun conto ai panni così denominati, nè per la materia, nè per la qualità.

MOLTOLINI. Così denominano in Costantinopoli pelli di montone conciate in Levante in guisa particolare. Fanno porzione delle merci, che i Mercanti Europei cavano da questa Capitale del Gran Signore.

MOMBINO. Albero di mezzana grandezza assai comune nei paesi caldi Americani, e nei luoghi pantanosi. E' molto ramoso, e porta foglie alate, quasi come quelle del frassino. I suoi fiori disposti a spiga nella vetta dei rami, sono rosacei, composti di 5. petali, ciascuno dei quali dà un frutto ovale come una grossa fusina.

Il suo legno è la sola materia, che serve nel commercio: siccome è morbido, e leggero, serve in vece di sughera

ro per turaccioli da bottiglie, e perciò molto l'adoprauo gl'Ingleſi. Vedi SUGHERO.

Il celebre *Linneo*, lo ha con nuova voce Latina denominato *Spondias*.

MONCAJARDO. Drappo finiſſimo per lo più nero, compoſto d'un'ordito di ſeta, e d'una trama di filo di lana da ſajetta. Si fabbrica in Fiandra, maſſime in Lilla, in Kobbaſ, ed in Turcoing. Chiamafi altrimenti *Buratto*, *Bura*, ec.

Fannoſene di dueſpecie, ſemplici, o liſci, e incrociati. Gl'incrociati diconſi anche ſajgia Romana, benchè la lunghezza, e la larghezza delle vere ſajgie Romane ſieno diverſe da quelle dei Moncajardi, come rilevaſi dall'Art. 19. del Regolamento generale delle Manifatture d'Agòſto 1669. Vedi SARGO.

I moncajardi ſon larghi per lo più $\frac{3}{4}$. di canna, e le pezze tirano 23. canne di Parigi.

Se ne lavorano anche in Anverſa, ma in picciola quantità. I Mercanti di quelle Città ſannoſe quali tutte venire di Fiandra, e le ſpediſcono nelle Città principali del Regno, e ſingularmente a Parigi. Fannoſene anche conſiderabili ſpedizioni nei paefi foreſtieri, ma più in Iſpagna, che altrove.

L'uſo ordinario dei moncajardi ſerve per abiti d'Eccleſiaſtici, e di Forenſi.

MONETA, in generale, è una porzione di qualſivoglia materia, a cui l'Autorità pubblica, l'uſo, ec. hanno dato un peſo, e un valore certo per ſervir di prezzo a tutte le coſe nel Commercio.

Tom. III.

- La moneta non riceve il ſuo valore dalla P. Autorità, come pretende Boiffard copiato dal Savary. L'impronto dinota il ſuo peſo, e il ſuo titolo: ſa conſeſſere, che la moneta è compoſta di tal quantità di materia, di tal finezza, ma non dà il valore: la materia è quella, che ne fa il valore. Mem. di Law.

Per intendere a dovere tutto queſto forz'è diſtinguere nettamente la denominazione, o valor numerario della moneta, che è arbitrario: il ſuo valore intrinſeco, che dipende dal peſo, dal titolo, o grado di finezza: Vedi TITOLO delle ſpecie d'oro e d'argento. Il ſuo valore accidentale, che dipende dalle circonſtanze del commercio nel cambio, che ſi fa dei prodotti colla moneta. Laonde può la moneta eſſer definita una porzione di metallo, a cui il Sovrano dà una forma: un nome, e un'impronto, per certificare del peſo, e del titolo nel cambio, che può farſene con tutte le coſe che gli uomini vogliono far entrare nel commercio. Ricerche ſopra le Finanze, Tomo II. pag. 543.

In queſto ſenſo vi ſono ſtate, e vi ſono tuttora delle Monete d'oro, d'argento, di lega, di rame, di ferro, di ſtagno, di cuojo, e di carta: finalmente di varie conchiglie, e di diverſi frutti, mandorle, e grani.

Il Principe dee aver cura di fabbricarne quantità baſtante per i biſogno del paefi, ed invigilare perchè ſi faccia buona, cioè, che il ſuo valore intrinſeco ſia proporzionato al ſuo valore eſtrinſeco o numerario.

E' vero, che in un biſogno urgente lo Stato avrebbe dritto d'ordinare ai Cittadini che riceveſſero la moneta a un prezzo ſuperiore al ſuo valore reale. Ma ſiccome a tal prezzo i foreſtieri non la riceveranno, la Nazione nulla guadagna in queſta ſattura. Queſto è ſcaldare per un iſtante la piaga, ma non guarirla. Queſto ſoprappiù di valore aggiunto arbitrariamente alla moneta è un vero debito, che contrae il Sovrano con i privati; e per oſſervare una giuſtizia eſatta, paſſata la criſi, ſi dee ritirare tutte queſte Monete a ſpeſe dello Stato, pagandole in altre ſpecie di corſo naturale: altrimenti queſta ſpecie di carico impoſto nella neceſſità ſi roverſcia ſopra quei ſoli, che riceverono in pagamento una moneta arbitraria, lo che è ingiuſto. In oltre ha dimoſtrato l'eſperienza, come ſimigliante ripiego rovina il commercio diſtruggendo la fede del foreſtiero e del Cittadino, fa alzare a proporzione il prezzo di tutte le coſe, e impegnando ogn'uno a chiudere, o a mandar fuori di ſtato le buone ſpecie vecchie, ſoſpende la circolazione.

D d zio.

zione del danaro. Laonde spetta ad ogni Nazione, e ad ogni Sovrano l'astenersi quanto è possibile da sì dannosa operazione, e piuttosto ricorrere a imposizioni, e contribuzioni ordinarie per sovvenir lo Stato nei bisogni urgenti. *Dritto delle Gentì del Vattel*, Tomo 1. Lib. 1. Cap. X.

Se è rovinoso per uno Stato l'aumentar le monete, non sono meno dannose le diminuzioni, perchè gli artefici si ostinano più che possono nel conservare la stessa denominazione nel prezzo del loro salario. Il forestiero cessa dal comprare fino a che il valore dei prodotti sia caduto al suo ordinario livello. *Ricerche sulle Finanze di Francia*, Tomo II. pag. 248.

Si può vedere nel Libro stesso pag. 542. la Memoria del Sig. Law intorno all'uso delle monete, e sul profitto, o perdita, che può esservi per un Principe, e per uno Stato, nell'alterazione del titolo delle sue monete, e nell'aumento, o diminuzione del loro prezzo in rapporto agli Stati vicini.

Questa Memoria è divisa in 4. parti. Nella prima prova, che l'impronto non dà il valore alla moneta.

La 2. che il divieto di trasportar le specie, o materie, è cagione, che se ne trasporti di vantaggio.

La 3. che ogni indebolimento di moneta è ingiusto, e pregiudica allo Stato.

E' la 4. che il prezzo delle specie di diverse materie non dev'esser regolato dal Sovrano.

I principi esposti dal Law sono a segno evidenti, che una mente giusta non può a buona equità non ammetterli.

Pare tuttavia, che si dilunghi dal vero in alcun luogo per aver veduto le cose troppo in generale, senza badare alle circostanze particolari, ec. Ivi pag. 572. Vedi *Aspetto generale del sistema del S. Law*, Ivi p. 574. 644.

MONETAGGIO. L'Arte di fabbricar la moneta. Significa anche il dritto, che il Sovrano prende per la moneta, che si batte ne' suoi Stati.

Dacchè il *Monetare a Mulino* inventato in Francia è stato imitato in alcuni altri Stati d'Europa, forz'è confessare, che gl'Inglese l'hanno ridotto alla maggior perfezione, non solo per la bellezza del loro intaglio ma anche per la bellezza degl'impronti sul taglio tanto sicuro, che impedisca l'alterazione delle specie. Prima di ciò la loro moneta si fabbricava col martello, come altrove; e anche molto tardi quest'ultime specie cessarono d'aver corso in Inghilterra per la grande alterazione, che i forestieri, massime gli Olandesi, per quanto pretende un moderno Scrittore, vi avevano fatta dal 1689. sicchè erano diminuite per la raschiatura dei battitori d'Olanda di quasi la metà del loro vero peso.

Al tempo del Re Riccardo I. la moneta battuta nei cantoni Orientali della Germania era molto stimata in Inghilterra: se le diede corso per la sua purezza, e si denominò moneta *Easterling*, dal nome sotto cui si conoscevano tutti gli abitanti di quei paesi: in brev'ora alcuni esperti nell'arte del monetaggio furono fatti venire a Londra per ridurvi le specie alla loro perfezione, e dopo in vece di *Easterling* si denominarono *Sterling*. Il Re Eduardo I. stabilì un certo titolo per l'argento monetato d'Inghilterra; ma non si batterono specie d'oro fino al Regno d'Eduardo III. che verso l'anno 1320. tempo, in cui gli Stati d'Europa cominciarono per la prima volta a battere specie d'oro, fece fabbricare varj pezzi detti *fiorentini*, perchè furono lavorati da Fiorentini: poi fece battere dei nobili, poi dei nobili dalla rosa, che correvano per 6. sellini, e 8. danari: dei mezzi nobili, di 3. sellini, e 4. danari, che si chiamavano *mezza pecore d'oro*: e dei quarti di 20. danari, detti *liardi d'oro*. Il Re che succedettero, fecero battere dei nobili dalla rosa, e dei doppi di questi nobili, dei *Gran Sovrani*, dei mezzi nobili d'Enrico degli angeli, e dei sellini. Il Re Jacopo I. fece battere delle *Corone*.

* Fa ascendere il cambio, che senza tal divieto sarebbe a un di presso al pari Ivi. pag. 555.

ne semplici, delle doppie, e delle corone di Bretagna: quindi fondi dalla corona, mezze corone, sellini, pezze di 6. danari, e altre pezze inferiori. Ed il Re Carlo II. convertì in Guinee la maggior parte dell' antiche specie d' oro.

Tutte le monete d' oro, e d' argento d' Inghilterra fanno ora nella Torre di Londra, da una Comunità che chiamasi la *Moneta*. Vi è anche una moneta Regia in Scozia, ma non già in Irlanda. Attualmente non è permesso nella G. Bertagnà il fabbricare specie d' argento col martello. Anticamente vi era in Inghilterra, come vi è tuttora negli altri paesi, dei dritti di Signoria, e di *Brassaggio*; ma dal Regno di Carlo II. nulla si prende, nè pel dritto del Re, nè per le spese della fabbrica: e fu regolato con un' Atto del Parlamento, che tutte le specie si batterebbero a spese del pubblico. Per supplirvi venne assegnata una somma, che si cavava su i dritti, che pagano i vini nell' entrare nel paese. Laonde chiunque porta oro, o argento alla Torre, se gli danno specie lavorate, peso per peso: ma le specie monetate in Inghilterra sono stimate merci di contrabbando, nè è permesso trasportarle. Sia come si voglia non vi sono specie monetate d' oro, nè d' argento puro: vi si mescola sempre una certa quantità di lega di rame per la rarità di questi due metalli, per la necessità di rendergli più duri con alcuna straniera mistura, e per compensarsi delle spese di fabbrica, che debbon' esser considerabili: poichè dal 17. Ottobre 1713. fino al 20. Marzo 1726. l' oro monetato alla Torre ascese a 9105950. lire sterline; e l' argento a 236325. L. 8. S. *Styl.*

Il titolo dell' oro in Inghilterra è 22. carati d' oro fino, e 2. carati di rame, che essendo mescolato insieme sono stimati la vera tassa delle specie d' oro.

Nel 1695. le monete si trovavano in prodigioso sconcerto in Inghilterra, perchè la loro rea fabbrica aveva agevolato l' industria dei falsatori. Lo Stato nel più forte della guerra pubblicò una risoluzione, e si caricò della perdita.

Questo salvò l' Inghilterra, ove il discredito generale minacciava d' infinita confusione gli affari. *Ricerche e considerazioni sopra le Finanze di Francia, Tomo II. pag. 97.*

Il monetaggio di Portogallo s' accosta molto a quello d' Inghilterra: e le specie di questi due Stati hanno corso vicendevole fra essi: ma il titolo di Francia è inferiore a quello d' Inghilterra; e così le sue specie, in Inghilterra non corrono. *Giorn. Econ. 1759. pag. 88.*

La prima fabbrica de' Luigi d' oro sotto Luigi XIII. fu fatta a spese del Re, che soffrì tutta la perdita delle specie tostate, e le spese del monetaggio, e ciò è stato praticato in Francia più volte.

Il Monetaggio di Spagna è uno dei meno perfetti, che sieno in Europa: è fissato in Siviglia, e in Sigovia, le sole Città di questo Regno, ove si battono specie d' oro, e d' argento. E' vero, che viene dal Messico, dal Perù, dal Chili, e da altre Provincie dell' America Spagnuola, quantità sì grande di piastre, e d' altre monete d' oro, e d' argento, che per tal riguardo for' è confessare, non esservi nel Mondo Stato, in cui si fabbrichino tante monete, quante in quelli del Re di Spagna.

In Russia lo Czar non fa batter monete se non d' argento nelle Città di Mosca, e di Pietroburgo Città favorita del fu Czar Pietro Alexiowits. Il monetaggio di ciascuna di queste Città forma una delle sue più rilevanti entrate.

Il Monetaggio di Persia si fa nelle Capitali di ciascuna delle Provincie di questo Regno. Tutta la moneta vi si batte col martello, lo che dee intendersi del rimanente dell' Asia, dell' America, e delle Spiagge Africane situate sul Mediterraneo, anche della Russia, di cui parlatmo: non essendo ancora uscita d' Europa l' invenzione del mulino, nè essendovi tampoco stabilità per tutto. Il dritto Regio in Persia è di $7 \frac{1}{2}$. per 100. di tutte le specie, che vi si fabbricano, lo che si riduce all' argento, e al rame, non fabbricandovisi monete d' oro, salvo una specie di medaglie all' innalzamento del Re alla Corona.

In *Erivan*, ove non si battono le monete d'argento, i Monetari Persiani pongono il metallo in una fossa col carbone; e quando è fuso lo gettano in verghe, che poi lavorano, e distendono in lame: dopo di che alcuni le tagliano altri le aggiustano, altri le pesano, altri le spianano col martello, finalmente gli ultimi, che sono gli Uffiziali principali delle Monete, vi fanno l'impronto: lo che si pratica a un di presso in tutte le monete di Persia.

In *Fez*, e in *Tunisi* la moneta non è soggetta ad alcuna esatta disciplina. Ogni Orefice, Ebreo, o privato se ne ingerisce, e ciò rende le monete assai triste, e poco sicuro il commercio.

MONGOPOES. Voce Olandese assegnata a una specie di tele di cotone, che si fabbricano nell' Indie Orientali. Son poco diverse dalle Cambraje per la qualità, e niente per la misura: la loro lunghezza e larghezza sono di 15. cubiti sopra 2. e il cubito è $17 \frac{1}{2}$. pollici reali. Son buone per Manilla, ove gl' Inglese di Madras, che ne commerciano d' India in India, ne spediscono molte.

MONTONE. E' il maschio della pecora. Quando è giovane si chiama *agnello*, e quando è stato castrato, dicesi *Castrato*.

I montoni migliori son quei, che hanno la testa grossa, il naso schiacciato, la fronte larga, gli occhi neri e grossi, grandi le orecchie, i testicoli grossi, e la coda lunga. Debbono aver molta lana, anche nei luoghi, ove d'ordinario ne è meno, cioè, sul ventre sulla coda, e sull' orecchie, e sulla testa fino al giro degli occhi. Benchè il tofone del montone sia affatto bianco, si pretende, che non produca se non agnelli macchiati, se abbia la menoma macchia sulla lingua, o nel palato. I montoni cornuti sono stimati più ardenti, e più atti a fecondar le pecore, di quei senza corna; e si crede, che tal differenza sia molto sensibile nei paesi freddi, e anche nei climi temperati: ma i montoni cornuti sono più incomodi, e più pericolosi nelle gregge, che gli altri, perchè

si battono con più frequenza, non solo con altri maschi; ma anche colle pecore, e le feriscono. Per ispuntare il lor furore, e farsi che non cozzino, si foran loro le orecchie con un fucchiello nel sito, ove si curvano. Vi è anche altro ripiego; ed è il por loro sul fronte, ed attaccare alla radice delle corna un pezzo di tavola con uncini di ferro rivolti verso la fronte che pungono l'animale, ogni volta che dia una cozzata.

Quando i montoni hanno passato gli ott'anni, nè sono più atti alla moltiplicazione di loro specie, si fanno castrare, e s'ingrassano: ma la lor carne ha sempre del reo odore, e del sapore di quella del becco, nè è mai così buona come quella del castrato comune, nè come quella di pecora. Vedi *Aldrovandi* e la *Casa russica*. *Enticlop.*

Il montone somministra pel commercio le stesse merci che il castrato, salvo il non esser così buono pel macello.

MOQUETTA, che dicesi anche MOCADA. Specie di drappo vellutato, che si fabbrica sul telajo, a un di presso come il pelucco.

La più usata larghezza della moquetta è di $\frac{1}{2}$. lunga la pezza 11. canne Parigie. Affonigliasi molto alla felpa, benchè di qualità inferiore: fanno di varj colori, e sogge, di cui il tessuto, che ne è propriamente il fondo, è d'ordinario di filo di canapa; e il pelo, che ne forma la superficie del lato di fuori, è composto ora di cotone, ora di lino, e lana, e talora di tutta lana. Se ne fanno dei calzerotti detti *più corto*, larghi soli $\frac{1}{2}$. e di lunghezza simile alle calze ordinarie.

I luoghi, onde vien più copia di tali drappi, sono Lilla, e Tornai in Fiandra. Ne vien molti anche da Abbeville in Piccardia, e di Rouen in Normandia, ma son più stimati quei di Fiandra. S'adopra questo drappo per mobili ordinarj come tappeti, seggiole, canapè, tappeti da tavola, e da pavimento, portiere, ec. Se ne fodera internamente anche carrozze, portantine, ec.

MORDENTE nuovo per indorare, e in-

inverniciato. Il mordente, di cui si fa d'ordinario uso, stenta a seccarsi, l'oro essendo troppo applicato vi s'annega, non fa presa per poco che il mordente sia troppo asciutto, e allora for'è porne un'altra mano, e aspettare 24. ore, e talora 36. secondo la stagione, la temperie dell'aria, e il luogo, ove si lavora, per assestare il punto d'aridezza di cui si ha bisogno. Il presente non è soggetto a tali sconcerti. Per asciugarlo quanto è necessario basta un quarto d'ora. Lo scopersi all'Aja nel mio ultimo viaggio in Olanda dal Sig. Favon. Vidi un'uomo, che rindorava la cornice del ritratto del Sig. *Heysius* Gran Pensionario d'Olanda. Vi poneva un mordente, che alla prima occhiata rilevai, che fosse diverso da tutti gli altri da me fino allora veduti, tanto più che prima preparava la cornice con alcune mani di vernice, lo che certamente non si pratica, nè può praticarsi con gli altri mordenti ordinarij. Un quarto d'ora dopo che aveva applicato il suo mordente, applicò il suo oro, e allora vidi la più bella doratura, che si possa desiderare. Ne espongo qui appresso la composizione, quale egli mi comunicò.

Composizione del nuovo mordente.

- „ Una libbra d'olio di lino.
- „ Sei once di litargirio d'argento.
- „ Un'oncia di trementina.
- „ Un'oncia di terra da ombre.
- „ Un'oncia di pece resina.
- „ Un'oncia di gomma spaltome.
- „ Una cipolla, e una corteccia di pan bruno.

Metti tutto in una pentola nuova di terra invetriata, che tenga 8. pinte di Parigi. Fa bollire per 3. o 4. ore finchè sia cotto a bazzanza. Ciò si conosce cavando alquanto goccioline della composizione, che si fa freddare: quando fa le fila è segno certo che è cotto a dovere. Allora leva la pentola dal fuoco; e quando la materia è mezza fredda, cavane la cipolla e la corteccia del pane, e poi vi porrai subito un quartuccio di spirito di trementina. Passerai

poscia il tutto per una tela, e lo conserverai in una bottiglia ben chiusa con sughero coperto con un pezzo di vescica. Questo mordente si conserverà 10. anni, senza perdere la sua virtù. S'adopra come segue.

Bisogna cominciare dal passar sul legno una, o due mani di vernice. Vedi VERNICE scura della China per imbronzare, e Vernice bianca. Si mette poi un poco di cinabro nel mordente, che si stempra con un poco di spirito di trementina per renderlo più scorrevole. Allora si dà una mano sopra il legno. In capo a un quarto d'ora è asciutto: vi applicherai il tuo oro, e con un poco di cotone comprimerai sopra quest'oro perchè faccia presa. Si noti che quando vuoi indorare il ferro, prima di mettere il mordente, non v'è bisogno di stendervi la vernice. *Giorin, Econ. Maggio 1752. pag. 107.*

MORO. Albero, che produce il frutto, che chiamasi *Mora*.

Questo genere d'albero appartiene alla Classe XIX. del *Tournefort*, perchè i suoi fiori essendo disposti in gasti, come quelli del Noce, della Quercia, del Castagno, ec. questo Autore gli ha compresi nell'istessa classe.

Porta questo due sorte di fiori, maschj, o a stami, e femmine, che danno l'embrione del frutto. Sono questi separati sopra un medesimo pedale.

Ve ne sono cinque specie note, senza noverarne due nuove da me vedute nell'Indie che hanno il frutto molto lungo, cioè, cinque volte più che grosso, ed ha nel mezzo di sua lunghezza un appendice.

Nelle Botteghe non si conoscono che due sole specie di Mori, il Nero, cioè, e il Bianco.

Le foglie del Moro nero servono in mancanza del bianco per alimento dei Bachi da seta.

Le more nere s'usano come cibo, e come rimedio: contengono molto olio, della flemma, e del sal volatile. Questi frutti, quando sono maturi servono nei dessert delle nostre tavole a rinfrescarlo, ma somministrano poco alimento, e fi

e si corrompono prestissimo nello stomaco. Bisogna anche badare di coglierli prima che si levi il sole, poichè d'ordinario i raggi ed altri inetti nel decorso della giornata vi corron sopra, gli pungono, se ne nutriscono, e vi depongono le loro uova, e ciò può cagionare varj morbi maligni, e pestilenziali.

MORO BIANCO.

Le sue radici sono più grandi, e più estese di quelle del Moro nero: si offeriva anche, che l'albero cresce più alto. Le sue foglie sono bislunghe, più strette, più tenere, dentate, come quelle del Moro nero, tagliuzzate talora come quelle della vite, ma sì graziosamente, secondo il *Bauhino*, che par che gareggino coi gigli della Corona di Francia dipinti da prode Pittore. I suoi frutti son bianchi, o porporini, quando sono maturi, piccioli, d'un sapore dolce melato, secondo il *Mattioli*, ma realmente d'un sapore assai smaccato, e disgustoso.

Generalmente il Moro ama i luoghi caldi, arenosi, marittimi, e in pianura. Ciò non ostante può sussistere nei luoghi freddi, poichè vegeta molto in Inghilterra. Fiorisce tardi; ma il suo frutto matura prestissimo, prima, o dopo, secondo la temperie del clima. Quest'albero dura molto; il suo legno è duro, solido, e indurisce nell'acqua, come la quercia.

Il moro bianco è più tenero, e più delicato in tutto; che il nero, a riserva del frutto, che è molto più insipido, e per la sua scipitezza più atto a suscitare nausea, che a nutrire. E' stato falsamente creduto, che la sua origine venisse dall' essersi innestati rami di moro nero sul Proppo bianco. Mentre il moro bianco è ancor giovane, e picciolo, le sue foglie sono tagliuzzate; ma giunto alla totale sua crescita, queste sono intiere. Sento le sue foglie più tenere, e più delicate, sono anche più ricercate per alimentarle i Bachi da seta. Penso il *Cesalpino*, che

quest'albero fosse un tempo esotico rispetto all'Italia, di pari che i Bachi da seta, per i quali si coltiva. Presentemente non vi è cosa quivi più comune, allignando quasi per tutto, in Italia, in Ispagna, in Piemonte, in Sicilia, e in Francia. Vien coltivato con diligenza nella Sciampagna, in Linguadoca, in Provenza, nel Delphinato (nel Vivatese), in Turenna, (nelle vicinanze di Parigi) nel Poitou, in Angiò, e altrove, per alimento di questi animalletti, che sono di gran profitto, e che amano la foglia di Moro bianco, più che qualunque altra. Siccome l'umido è loro nocivo, non solo si antepongono le foglie vecchie alle nuove, ma si osserva anche di coglierle la mattina dopo che la rugiada è stata dileguata dai raggi del sole; oppure, se sono umide, si procura di prima diligentemente asciugarle.

I frutti del moro bianco non servono nè per cibo, nè per medicina. La corteccia, e la radice di quest'albero, sono vermifughi, di pari che quelle del Moro nero. V. *Continuazione della Mat. Med. del Geoffroy*. 1750. Tomo I. Sezione II. pag. 76.

Sonosi stabiliti Seminarj Regj di Mori bianchi in diversi cantoni della Francia sul modello di quelli che erano stati progettati non ha guari in Tours, in Poitiers, e in Mans, fra gli altri uno in Saumur, uno alla Fleche, uno in Luda, uno in Brissac in Angiò, e in altri luoghi. Si promette di ritrarre da tali stabilimenti riuscite proprie a fare introdurre il gusto per simili piantagioni. Le sete, che producono la Turenna, il Poitou, il Meno, e l'Angioese, gareggiano per qualità colle migliori d'Italia, e di Spagna.

Nei buoni terreni non richieggiono questi alberi più diligenza, e cultura degli altri alberi, e si possono veder crescere molto più speditamente. Il moro è riuscito in terre arenose, magre, ed assai aride, nelle quali sienta a crescere la stessa tignamica. Le foglie, che producono questi alberi in terreni di tal

natura, essendo assai più delicate, sono per i Bachi un' alimento più squisito, e procurano una seta di miglior qualità. *Nuova Variaz.* Tomo V. pagg. 150. 159.

Non bisogna, che i *mori* siano ombretti, ed occupati da altri alberi. Poichè sono quei terreni atti all'olmo, e al Noce, che non convengano al *moro*. Si baderà d'innestare di quei, che hanno la foglia più larga, e più liscia.

Gli alberi giovani di quei 6. in 12. anni daranno una qualità di seta meno buona di quei di 18. e di 24. e gli alberi più vecchi saranno perpetuamente da anteporsi agli altri.

Accade lo stesso dei *mori*, che degli alberi fruttiferi, e delle Viti. Le diverse età degli alberi, e la differenza dei terreni, danno ai frutti qualità diverse. Si costuma di mescolare le foglie e di darle ai Bachi indifferentemente: si è provato, che un Baco nutrito di foglie di varie qualità non aveva formato che una seta disforme, che si rileva col microscopio.

Se la seta dell' Indie è sì bella, sì unita, e sì forte, dipende dal non avere i Bachi mangiato, che non la foglia dello stesso albero, su cui sono stati nutriti, e perchè si è usata la diligenza di scegliere i bozzoli, per unire i migliori.

Non bisogna piantare nei campi tal quantità di *mori*, che impedisca la cultura degli altri prodotti necessari, nè bisogna farne legno come dei legni da taglio. Sendo il *moro* ben coltivato, la foglia sarà più bella, si unirà con più comodo, e il legno servirà per brugiarsi. Si possono anche piantare a caso, senza obbligarsi ad alcuna cultura: se ne può avere a talento.

Quest' albero, quando il terreno è buono per se stesso, può col suo legno esser buono per tutto: la sua foglia è un tesoro, e il suo frutto alimenta il pollame, ed i majali: ogni animale se ne ciba. *Nuova Variaz.* Tomo X. pagg. 150. 159.

Nel Piemonte tutti i *mori*, che si spogliano delle loro foglie alla fine di Mag-

gio, ne rivestono delle novelline, che ricompariscono sul finire di Giugno con egual vigoria, e verza così bella, come di Primavera. Vi si occupano i Piemontesi anche principalmente della cultura dei *mori*. La Toscana, e singolarmente i contorni di Firenze, ove il terreno è diviso fra gli ulivi, ed i *mori*, produce anche copia grande di seta, perchè si allevano due famiglie di Bachi, ed i *mori* danno due raccolte di foglia, sicchè somministrano il doppio degli altri Paesi.

Per non rirre i buoi, ed altri animali domestici, si dà loro in Toscana della foglia di *moro bianco*, e finchè ve ne ha, se ne allarga loro la mano. In un paese, ove l'ardore del Sole è vivacissimo, i *mori* null' altro fanno dal principio di Maggio fino al terminar di Settembre, che perdere le loro foglie, e riassumerne delle nuove.

Si potrebbe anche nelle Provincie Meridionali della Francia, come si crede, praticare la cosa stessa, che in Piemonte, e in Toscana, (e senza dubbio anche meglio in Spagna.) Vi si avrebbe una doppia raccolta di seta, senz'essere obbligati a moltiplicare i *mori* a proporzione. *Giornale Economico* 1754. Febbrajo pag. 157. *E Novelle Econom.* Tomo II. pag. 114.

Quanto più si coglie la foglia, tanto più ripullula, faonde a buona equità può dirsi il *moro* il Re degli Alberi, perchè possiede qualità, che non ha verun' altro albero.

Quest' albero vien su per tutto ove sia terra, più, o meno bene, a proporzione del buon terreno, pullula con prontezza sì grande, che si sono veduti dei polloni d' un' anno alti 6. piedi nelle stesse vicinanze di Parigi. Ha la proprietà, che non vi s'attacca sopra alcun veleno, la qual cosa è d' incomodo grande negli altri alberi, che si piantano nei giardini, sotto i quali altri non può passeggiare, o sedersi, che non cada giù qualche ruggine, od alcuni altri insetti addosso, incomodo, a cui altri non è soggetto sotto il *moro bianco*: vi può altri passeggiar sotto, e riposarvi
a 12-

a talento, senza che tema d'essere per modo alcuno moleſtato. E' uno dei più belli alberi, che vi ſieno, non meno per la ſua grandezza, che pel ſuo ſogliame: fannoſene magnifici viali, culle, palizzate, &c. ſi toſa a foggia di pomo, e finalmente aſſume quella forma, che altri dare gli voglia. Vive molto; e in Linguadoca, e nella Provenza ve ne ſono di coſì vecchj, che le perſone più decrepite aſſeriscono d'averſi veduti nella loro infanzia della ſteſſa groſſezza, di cui ſono al preſente.

Nel piantargli non richieggono più cerimonia degli altri alberi; e fra queſti adeſſo vi ha tal diſſerenza, che il *moro* forma la bellezza dei giardini, e la ricchezza del proprietario; e *cio* e talmente vero, che deſſo è quello, che produce tutta la ſeta, che ſi conſuma nel Mondo, non v'eſſendo altro mezzo per ottenere queſta richiſſima merce.

Ha altresì il medefimo queſta proprietà, che la terra, in cui è piantato, non laſcia di produrre qualunque ſorta di grano in abbondanza: vi ſono per fino dei luoghi, ove è piantato queſt' albero, che producono tre raccolte l'anno: la prima è la foglia di queſt' albero, colla quale ſi nutrono i Bachi da ſeta: la ſeconda è quella del grano, che ſi è ſeminato ſotto l'albero; e la terza è quella dell' Uva. Queſta è una verità praticata in Italia, ove ſi pianta una vite al pedale di cadaun *moro*, che ſale, e ſi diſtende ſu tutto l'albero, e lo guarniſce d'uva; che produce ottimo vino.

Il legno di queſt' albero è aſſai buono per carri, e poſto nell' acqua ſ' indura come la quercia: i cavalli, i buoi, i caſtrati, i majali ſon ghiottiſſimi delle ſue foglie.

Trovanſi piantate di *mori bianchi* d'ogni grandezza per viali, ripari, ec. in Parigi preſſo il Sig. Moreau. Vedi *Giornale Economico* 1758. pag. 72.

Maniera di ſeminare i Mori.

Ognun fa come uno debba diportarſi d'ordinario per allevare, e coltivare i *mori*; ma ſiccome vi ſono diverſi metodi per queſto, e che tutti non ſono ugualmente buoni, mi luſingo, che ſi leggerà con piacere quello, ch'io ſono per eſporre. Siccome è ſpeditiſſimo, e che ſeguendolo ſi può moltiplicare conſiderabilmente queſt' albero, ſi dovrebbe farne uſo nelle noſtre Colonie, e ſingolarmente nella Luigiana, ſe è vero, come ſono ſtato accertato, che preſentemente vi ſi coltiva quantità di ſeta. Veramente trovanſi molti *mori*; ma forſ' è andargli a cercare nelle ſelve, e conſumar gran tempo nella raccolta delle foglie. Ecco il modo d'allevarne in copia in qualunque terreno ſi vorrà, e di procurarſi, ſenza molta briga, e ſpeſa, come operare efficacemente per mantenerſi una Manifattura di ſeta. Prendete delle *more* quando ſon giunte al punto di loro intiera maturità: tenetele in molle per alcun tempo nell'acqua, quindi acciaccatele con ambe le mani. Nel tempo che ſtaſſino in molle, fate ſfilare * del fieno in guiſa da poterne formare delle ſpecie di corde; e dopo aver ridotto queſte *more* in una ſpecie di pappà, inzavardatene queſte corde, che porrete nella terra entro ſpecie di ſolchi: finalmente cuoprite queſto fieno con un pollice di terra. Ecco in che conſiſte tutto il ſegreto. In breve tratto di tempo vi vedrete buttar fuori quantità di *mori* coſì grande che in un quadro di trenta pertiche in circa vi ſi allevano i *Mori*, che baſterebbero per piantarne una Provincia. Quando queſti piccioli *mori* ſon giunti a una data altezza, e quando ſi rleva, che nel ſeminario ve ne ſono dei coſì forti da conſiderarſi come alberetti, ſi ſpiantano per trapiantarli ove debbo-

no

* S' adottano talora corde di corteccia di taglio; ma il fieno ſembra più atto; poichè le corde, che ſe ne fanno torcendolo, ſendo meno unite fanno più preſa per tener fermi i piccioli grani duri, che ſi trovano nelle *more*, e che ne ſono propriamente il ſeme. Per la ſteſſa ragione ſi potrebbero adoprare corde di crino.

no restare. Non si potrebbe precisamente decidere, in quanto tempo possa essere allevata una piantata di tal natura, poichè la riuscita dipende dalla qualità del terreno: ma può altri esser certo di vederli in brev' ora ampiamente ricompensato delle fatiche dal prodotto di questi Mori. *Novelle Econom.* 1754. T. III. pag. 23.

Fu Stampata l'anno 1742. una Memoria istruttiva sopra i Seminari dei Mori bianchi, e le manifestazioni dei Bachi da seta nel Poitou. Vedi le Osservazioni sopra gli Scritti moderni Tomo 29. E le Memorie di Trevoux Agosto e Dicembre. Questa Memoria tratta della cultura dei Mori, e del modo d'allevare e di moltiplicare i Bachi da seta.

Abbiamo altresì un Trattato dei Mori bianchi del Signor Cosimo Trinci Fiorentino, di cui trovasi l' Estratto nel *Giornale Economico* del 1757. Ottobre pagg. 134. 145. Vi tratta quel Valentuomo principalmente del modo di fare i Seminari di Mori tozzetti, o colli occhio: con semi di Mori della porretta, o giovani piante belle e allevate: del modo d'innestare i salvaticchi, e di coltivare i Mori prima che giungano all'età di 14. in 15. anni, ec. Abbiamo ancora l'Arte di coltivare i Mori bianchi, d'allevare i Bachi da seta, e di tirare la seta dai bozzoli: 8. 1757.

Vedi anche una Lettera (di Parigi dei 3. Giugno 1759.) intorno all'utilità della cultura dei Mori, e dell'educazione dei Bachi da seta in Francia, per servire di confutazione a un passo delle Memorie Storiche sopra le Finanze del Sig. Deon di Beaumont, stampata nel 1759. in 12. 2. Vol. Parigi, e in 8. in Amsterdam 1760. nel *Giornale Econom.* 1759. pag. 302. 310.

Secondo questa Lettera si è così bene riconosciuta l'utilità dei Mori in Francia, che non vi è Generato, che non abbia presentemente un numero maggiore, o minore di Mori. Pochi sono quelli, ove non sia più di 20. anni che sonovi formati dei seminari per ispacciarne senza spesa gli alberi a coloro, che ne vogliono coltivare nelle loro
Tomo. III.

ro terre: ne sono guernite varie strade maestre: già il Rossiglione, il Bearn, e l'Auvergne, ad esempio della Turenna, e del Querci, noverano fra le loro ricchezze la seta; e si spera per l'avvenire un aumento così sensibile nelle Raccolte di queste Provincie, come è seguito in quelle di Linguadoca, della Provenza, e del Delfinato, ec.

Per lungo tempo vi è stato un viale nel Giardino Reale delle Tullerie di Parigi, che chiamasi il Viale dei Mori: vi era stato piantato per ordine d' Enrico IV. nel tempo, che animar voleva i suoi sudditi alla coltivazione della seta; e dei Bachi, che la producono. Vedi BACO DA SETA.

Il Nort della Germania, la Danimarca, e la Svezia stessa hanno parimente voluto avere i Mori. Ci fa sapere il Linneo, come i Mori bianchi, che in Upsal sono una pianta esotica, che convien porre in chiusa in Inverno, possono restare all'aria libera nelle Provincie di Scania, di Hallanda: e di Blecking: non essendovi il freddo maggiore che in Peking; come possiamo accertarcene dalle Osservazioni Meteorologiche. I Mori non patiscono al Mezzodì della Svezia negl' Inverni ordinari. Nel 1739. e nel 1740. si videro morti nella Primavera, e nulla produssero per tutto l'anno. Tuttavia siccome non vi è stato Inverno soverchio rigido dacchè sonosi trapiantati questi alberi fino alla Tesi del Linneo, così egli non considerava per anche come assicurata la riuscita di questo albero. Rispetto ai Bachi da seta si sa, che è agevole il conservare le loro uova in un luogo, che non sia nè troppo caldo, nè troppo freddo, nè troppo umido, fino a che i Mpi cominciano a pullulare, e che otto settimane sono il periodo del tempo, che vi vuole dal momento, in cui son nati, fino a che, divenuti farfalle, partoriscono la grana nuova per l'anno seguente. Adunque la più corta Estate lascia anche più spazio di tempo del bisogno. *Mercutio Danese*, Maggio 1758. p. 83.

Ciò basta, a parer mio, per provare, che si potrebbero coltivare meglio
E e i Mo-

i Mori in Danimarca, che in Isvezia.

I Mori sono molto comuni nella Georgia, Colonia Inglese in America, situata alla foce del canale di Bahama. Gl' Inglese si lusingano di poter allevare i Bachi da seta. Due, o tre Piemontesi sono stati spediti nella Georgia per insegnare a quei Popoli il governo di questo utilissimo insetto. In fatti sono essi giunti ad avere della seta perfetta, ma in quantità così picciola, che l'attual prodotto non è degno d'alcuna attenzione. E' difficile il pensare, che tal raccolta divenga abbondante, fino a che la Colonia non sarà più numerosa, e che non vi saranno più mani per dirozzare e coltivare i terreni. *Istoria, e Commercio delle Colonie Inglese dell' America Settentrionale.* 12. 1755. pag. 328.

Il presente Articolo è sì importante, che abbiamo estratto tutto quello, che abbiamo trovato d'essenziale a questo soggetto. Si possono anche osservare i *Giornali*, e i *Libri*, ai quali rimettiamo per non istenderci soverchiamente.

MOSAICO. Dal *Latino Opus Musaicum*, significa generalmente tutti i lavori fatti con pezzetti riportati di varj colori, o' quei che gl'imitano; lo che comprendono non solo l'intarsiatura, e i lavori, che diconsi pietre di riporto, ma anche la specie di fondi, che i Pittori, e i Guarnitori pongono talora nei loro quadri, e nelle loro guarniture, che con i loro spartimenti rappresentano il Mosaico antico.

Il *mosaico* dei Pittori, e dei Guarnitori non spettando al disegno del presente Dizionario, diremo soltanto in questo luogo alcuna cosa del Mosaico di pietre riportate, che fanno gli Scultori, i Marmoraj, i Lapidarij, e gli Smaltatori.

Ciò, che ci rimane di Mosaico antico, singolarmente in Italia, ha servito ai moderni, non solo per imitargli, ma anche per perfezionarne sommamente l'arte.

Sembra, che il suo uso da principio fosse destinato pel pavimento delle sole Chiese, e Basiliche, e allora era semplicissimo, non consistendo che in alcuni

pezzi di marmo di varj colori, che si mescolavano, e dei quali si componevano spartimenti.

Quando il Mosaico si perfezionò, e che gli artefici colla disposizione, e varietà dei marmi furon giunti a rappresentare degli ornati ne' loro lavori, come fogliami, arabeschi, e mascheri, ne incrostarono le muraglie di quei medesimi luoghi, nei quali ne facevano il solo pavimento.

Finalmente non producendo la Natura nei marmi tanti colori, quanti ne bramavano questi artefici per dipingere in pietra tutte le sorte d'oggetti, ne contraffecero con vetri, e con smalti; e ciò riuscì così bene, che avendo dato tutte le sorte di tinte a un' infinità di pezzetti di queste due materie, le disposero con tale artificio, che il loro Mosaico disputò quasi alla Pittura l'arte di rappresentare le cose al naturale.

I Moderni son passati anche più oltre, e trascurando i vetri, e gli smalti, come materie troppo vili per entrare nella composizione dei lavori ammirabili, che meditavano, non vollero mescolare coi marmi più scelti, se non pietre preziose, come il lapislazzuli, l'agata, le corniole, gl'ismeraldi, le turchine, e per fino i rubini, e le altre pietre più rare, e del maggior valore.

Di queste tre sorte di Mosaici, quella di vetro colorito, e di smalti, più non s'usa, benchè sia d'una durata, e d'uno sfoggio straordinarij. Delle altre due, non vi è che quella di tutte pietre riportate di marmo, che sia d'un uso comune; il Mosaico, in cui entrano pietre preziose richiedendo tanto tempo, e sì enorme spesa, che i pochi Artefici, che vi si danno, non fanno se non picciolissimi lavori, come Tabernacoli da Chiesa, o Gabinetti, e tavole per ornamento dei più magnifici appartamenti. Tuttavia entreremo in alcun piano del modo di lavorare in queste tre sorte di Mosaici, e vi aggiungeremo una quarta specie più moderna, ma sommamente ingegnosa, che si fa con del gesso, o gipso, che è quella specie di talco, che si trova nelle cave,

onde si estraggono le pietre per farne stucco.

„ Mosaico di vetri, e di smalti. ”

Per favorire in questo Mosaico, bisogna prima tingere il vetro, lo che si fa nelle fornaci de' vetrai, ponendo in diversi crogiuoli per tale effetto preparati, e pieni di vetro fuso, i diversi colori, che si voglion dare a questi smalti, secondo i lavori, che si vogliono intraprendere.

Allorchè il colore è sufficientemente incorporato col vetro si fa uso di cucchiare grandi di ferro con un lungo manico di legno, per cavare da cadaun crogiuolo la materia fluida, che si versa sopra un marmo liscio, e uguale, e che si comprime sopra con un'altro marmo in guisa, che i pezzi sieno grossi quelle 16. in 18. linee.

Subito che il vetro è spianato, e prima che si freddi si taglia in pezzi di varie figure, e di diverse grossezze, con un istrumento di ferro tagliente, che chiamasi *Becco di cane*, e pongonsi questi pezzi ogn'uno a parte, secondo i colori, e la degradazione delle loro tinte, in cassette, a un di presso come i Pittori a fresco fanno dei loro colori, che dispongono in cassettime intorno a se, per servirsene al bisogno.

Se si vuole, che nel quadro del Mosaico vi sia dell'oro, sia per i fondi, sia per gli ornati ed i panneggiamenti, si prendono dei pezzi di vetro del colore più approssimantesi all'oro, preparati nella guisa divisata, sopra i quali, dopo d'avergli alquanto bagnati con acqua gommata, si applica una foglia d'oro, e poi si pongono a ricuocere in una padella di ferro sulla bocca della fornace da vetri, cuoprendogli con alcun vetro centinato; e quando il vetro è divenuto rovente, si cavano: lo che vi attacca l'oro così bene, che conservasi perpetuamente, in qualunque luogo s'espone. L'argento s'applica a proporzione pure così.

Preparati che sieno i colori, si lavora nell'imprimitura, su cui dee dise-

gnarsi l'opera, e collocare il Mosaico. Questa imprimitura è composta di calce fatta di pietra viva, di tegola, o mattone ben pesto, e stacciato a dovere, di gomma adraganta, e di chiare d'uovo. Si pone bastantemente sissa, e può restar fresca, e in istato d'applicarvi gli smalti, 3. o 4. giorni, secondo la stagione.

Su questa imprimitura, che si pone però successivamente, e a porzioni, si calca il disegno del quadro che si vuol rappresentare; lo che pure si fa a porzioni, ed a misura che si è posta sul fondo, su cui si lavora, una nuova porzione di questa imprimitura.

Per applicare i pezzi di vetro s'adoprano mollettine di ferro, colle quali si prendono dalla lor cassetta, e si dispongono sull'imprimitura, secondo i contorni, e i colori del disegno, comprimendogli poi con una riga di legno, che serve pure per insinuargli, e per renderne la superficie affatto uguale e unita.

Questa sorta di Mosaico ha un gran lustro, e l'imprimitura, su cui si fa, indurisce all'aria per modo, che non se ne vede mai la fine.

I più bei di questi lavori, che son giunti fino a noi, e su cui gli Artefici moderni hanno rinnovato quest'arte affatto perduta, veggonsi in Roma nella Chiesa di S. Agnese, anticamente il Tempio di Bacco, in Pisa, in Firenze, ed in alcune altre Città d'Italia. I più stimati fra i nuovi sono i Mosaici di *Giorgio di Giuseppe Pini*, e del *Cavalier Lunfranchi*, che sono nella Basilica Vaticana di Roma. Ve ne sono anche dei molto belli in Venezia, fatti da' più bei disegni delle migliori scuole Italiane.

„ Mosaici di Marmi, e di Pietre riportate. ”

Queste due sorte di Mosaici s'assomigliano tanto nel modo di lavorargli, che per isfuggire le ripetizioni, ne esporremo la maniera dell'uno, e dell'altro, osservando però ciò che a cada-

no spetta particolarmente al rispetto agli istrumenti, sì pel taglio, e per la disposizione delle pietre.

Il Mosaico di marmo s'impiega nelle opere in grande, come nei pavimenti delle Chiese, delle Basiliche e dei palagi, e nell'incrostature delle muraglie di questi stessi Edifizj. Quanto al Mosaico di pietre riportate, massime ove n'entri delle preziose, si impiega solo, come indicammo, in lavori di picciol volume, ma d'altrettanto gran prezzo.

I fondi del Mosaico di semplice marmo, sono per lo più un lasticcato pure di marmo per lo più-bianco, o nero, ma talvolta anche d'altro colore: su questo fondo s'intaglia collo scalpello il disegno, che vuoi rappresentate, e che vi si è prima calcato; e quando è intagliato fondo quanto basta, cioè, un pollice, o anche di più, s'empie di marmo d'un colore adeguato, che si è prima contornato secondo il disegno, e ridotto alla grossezza dell'intaglio con varj istrumenti.

Perchè faccian presa negl'intagli fatti sul fondo questi pezzetti di marmo, i cui diversi colori debbono imitare le tinte del disegno, s'adopra dello stucco composto di calcina, e di polvere di marmo, o d'un mastice, che ogni artefice si compone diversamente, dopo di che si lustra il lavoro a mezzo colla pietra da arrotino.

Quando le figure sono assai scoperte, il Pittore, o lo Scultore stesso delinea col pennello i colori delle figure, che non son terminate dal marmo del fondo, e fa nel modo stesso delle linee, o segni nei luoghi, ove debbon esser l'ombre; e poi che ha inciso collo scalpello tutti i tratti, che esso, o lo Scultore ha delineati, gli riempie con un mastice nero composto di parte di pece di Borgogna, che vi versa sopra caldo, di cui toglie poscia il superfluo con un pezzo di tegola, che con acqua e cemento pesto toglie il mastice, lustra il marmo, e gli rende sì uniti, che si giurerebbe, che il lavoro è tutto d'un pezzo, e che è piuttosto naturale, che artefatto.

Di questo Mosaico fu fatto il pavi-

mento della magnifica Chiesa degl'Invalidi, e della bella Cappella di Versailles, e di cui sono incrostate le riquadrature, ed alcuni interi appartamenti del superbo Palagio Reale.

Per lungo tempo si è lavorato ai Gobelini in questa sorta di Mosaico; e quindi appunto sono usciti quei bei gabinetti, e quelle belle tavole, che fanno maravigliare i forestieri, che visitano gli appartamenti di Versailles.

Se presentemente in Francia vi sono pochi artefici, che continuino a rappresentare in pietre preziose sì belli, e sì difficili disegni, come una volta, non mancano però quivi per compenso Marmoraj, che facciano di questo mosaico di piccioli comparti, che ha il suo pregio, ed in cui fanno entrare i marmi più vivaci, e di colori più rari. Questo secondo non si fa diversamente dall'altro; e ciò, che abbiamo detto in questo articolo basta per darne una giusta idea.

„ Maniera di fare il Mosaico di gesso. „

Col gesso, o gippo pietra calcinata nella fornace, pestata nel mortaio, e stacciata, fanno i falsi marmi, e s'imitano le pietre preziose, di cui poi si compone quella specie di Mosaico, che ha quasi la durata, e la vivacità dei colori del vero: e che ha di più il vantaggio di formare dei quadri, e dei pezzi di spartimenti continui, e senza che altri rilevi la loro unione.

Certuni adoprano stucco, ed altri terrazzo per sostenere l'imprimitura di questo mosaico. Quando si fa semplicemente il fondo di stucco, conviene piantarlo in un telajo di legno della lunghezza, e larghezza adeguata all'opera, che vuoi intraprendere, e di cui se la pietra è grande, la grossezza del legno sia a un di presso d'un pollice e mezzo, o al più di due.

Il telajo dev'esser mobile, cioè, fatto in guisa, che gli staggi sieno incastrati con dei cavicchi, affinchè si possano cavar facilmente, e smontare il telajo, allorchè è asciutto lo stucco quanto basta.

Due,

Due, o tre verghe di ferro grosse a discrezione, che debbon servire per fortificar la tavola di stucco, ed impedire, che non imbarchi, si piantano per tutta la sua lunghezza, e perchè l'attraversino ugualmente, si fermano nelle loro estremità in fori, che son fatti nei legni delle due intestature del telaio; ma tanto larghi che la parte delle verghe, che vi è impegnata, ne esca con facilità.

Montato così il telaio, si cuopre con una tela forte, che s'inchioda intorno, e caricatolo orizzontalmente con la tela sotto, sopra un ben unito tavolato, s'empie di buono stucco stacciato con grosso staccio, ben mescolato.

Quando lo stucco ha fatto bastante presa, e che è quasi mezzo asciutto, si toglie via perpendicolarmente il telaio, e si lascia in questo stato, fino a che sendo la tavola asciutta a dovere, si cava dal telaio, che si smonta con levare i cavicchi ai quattro angoli. Questa è la fattura più importante di questo Mosaico, cioè, che il fondo quando si fa di solo stucco, sia fatto a dovere, e non possa smuoversi, ec.

Per ridurre il gesso stacciato in istato d'essere applicato sul fondo, che se gli è destinato, si fa squagliare e bollire nell'acqua dell'eccellente colla d'Inghilterra, e dopo d'aver mescolato col gesso il colore, che se gli vuol dare, si stemprano insieme con quest'acqua in un catino da muratore, perchè quando si sono ben dimenati, e che tutto è ridotto alla consistenza dello stucco che serve per gl'intonachi, si possa porre e stendere della grossezza in circa di 6. linee su questo fondo posso sopra dei cavalletti. Bisogna osservare che se ciò, che si vuol fare, è una tavola, od alcun altro lavoro, che abbia delle modellature, bisogna sbizzarle con gli strumenti adeguati, prima che quest'intonaco sia affatto asciutto.

Su questo intonaco, al quale come abbiamo detto, si è dato il color del marmo, o della pietra preziosa, che si vuol che serva di fondo al lavoro, come di lapislazzuli, d'alabastro, d'aga-

ta, ec. si delinea il disegno, che vuolsi rappresentare, dopo, che vi si è calcolato sopra.

Per iscavare questo disegno, si fa uso di tutti gl'istrumenti da Scultore: questo intonaco essendo divenuto niente meno duro del marmo, su cui questi artefici sogliono lavorare. Dello stesso gesso diversamente colorito, e che s'adopra perpetuamente coll'istessa acqua di colla, si riempiono le cavità del disegno scavato, e che si dipingono, per così esprimerle, le varie figure dell'originale.

Per avere a mano i colori, e le tinte necessarie si stemprano in picciole scodelle con del gesso tutti quei, che convengono alla parte del lavoro in cui uno s'esercita; e quando ne è pieno tutto il disegno, e che si è scoperto lasciandolo per metà con del mattone, si ricomincia a scavarne di nuovo i luoghi, che debbon'essere o meno forti, o più ombreggiati per riempirgli pure di gesso, lo che si ricomincia fino a che questi diversi colori aggiunti gli uni negl'altri rappresentino esattamente l'originale.

Le nervature, ove sono necessarie, fanno si pure con gesso nero, dopo d'averle incavate collo scalpello. Terminato il lavoro, si sgrossa con una pietra da arrotino, e con arena, che si bagna, poi s'ammorbide colla pomice, e finalmente si liscia con un lisciatolo di legno talvolta foderato con del cappello, e collo smeriglio.

Per ultima manifattura si dà il lustro, e ciò inzuppandolo d'olio, e stropicciandolo colla palma della mano, lo che gli dà una lucentezza niente inferiore a quella degli stessi marmi naturali.

Se non si vuol fare che dei tavolini, od altre opere di marmo di varj colori senza mosaico, la pratica non è affatto la stessa. Per ciò si preparano separatamente entro secchie di legno, a un di presso, tanti colori, quanti ne ha posti la Natura nella specie del marmo, che si vuole imitare, e dopo d'averli mescolati a dovere col gesso, e coll'acqua di colla, se ne prende di ca-

dauno una mestolata e si mettono confusi uno sopra l'altro in un catino; quindi senza mescolargli, lo che confonderebbe i colori, ma semplicemente tagliandogli una o due volte coll'istessa mestola, e riponendogli differentemente, si dà loro quella bizzarra confusione, che forma la bellezza, e il pregio dei veri marmi: dopo di che se ne fa l'intonaco delle tavole, oppure s'aggiustano nelle forme, secondo i lavori, che si vogliono fare. Il rimanente si termina come esponemmo qui sopra.

Si possono fare con questo marmo artefatto tutte le stesse opere, che si fanno col vero, e veggionsene nelle Chiese di Parigi fontuose Cappelle, le cui colonne, pilastri, cornici, architravi, ed altri ornamenti, sono di puro gesso, ma sì solido, sì bello, e sì lustro, che vi vuol gran cognizione per non vi s'ingannare.

MOSCADA. La noce moscada è un nocciuolo resistente, e compatto, ma però fragile, e che per niente si rompe in frantumi, quando si pesta, grasso, odoroso, grinzoso alquanto al di fuori, e d'un colore quasi cenerino; variegato internamente di vene d'un rosso scuro, e d'un giallo bianchiccio, che formano degli ondeggiamenti, o che vanno da un lato all'altro, senza ordine alcuno.

Vi sono due specie di vera noce moscada nelle botteghe: una della figura d'un'uliva, d'un grato odore aromatico, alquanto astringente, che dicesi *femmina*, e che è la più usata. L'altra da alcuni è detta *maschio*, ed è più lunga, e quasi cilindrica: non lascia d'avere l'odore, e il gusto aromatico, benchè s'usi meno.

Vi sono in oltre delle noci *moscade salvatiche*. Gli Olandesi ne distinguono varie specie, delle quali la principale è detta *Noce moscada maschio delle botteghe*: è più grossa della noce moscada ordinaria, o sia *femmina*: è bislunga mozza nelle due estremità; e come quadra, della stessa sostanza, quasi priva d'odore, e d'un sapore disgustoso. Con facilità è rosa dai vermi, e se si mesco-

la coll'altre noci moscade, dicesi, che le corrompa: quindi è stato vietato il mescolarla con esse. In Banda chiamasi *Pala-sulky*, cioè *noce di monte*. Di rarissimo ne vien fatto uso.

Dee scegliersi la noce moscada tondeggiata, o della figura d'uliva, che è detta *femmina*. Si stima quella, che è recente, pesante, grassa, e che sendo punta con un ago, trasuda tosto un fugo oleoso.

L'albero, che porta la noce moscada ordinaria, o femmina, è un'albero molto simile al pero. Il suo legno è molle, e la sua corteccia cenerina.

Il frutto è simile a una noce, o a una pesca, il cui nocciuolo ha tre corcece, o involuppi. Il primo è carnoso, molle, pieno di fugo, della grossezza d'un dito in circa, vellutato, e rosso, sparso di tacche gialle, dorate, e porporine di pari che le nostre albicocche, o le nostre pesche: quando è maturo s'apre spontaneamente: ha un sapore acerbo astringente: e questo è il guscio: sotto questa prima corteccia vi è un certo involuppo retato, o piuttosto diviso in più strisce, d'una sostanza viscosa, oleosa, fortile, e come cartilaginosa, d'un odore aromatico molto grato, d'un sapore acre aromatico, framischiato d'un subamaro, di colore di zafferano, o giallognolo, e ciò è appunto quella sostanza denominata *Maceis*. Vedi **MACEIS**.

A traverso alle maglie di questo secondo involuppo si comparse un terzo, che è un guscio duro, sottile, legnoso d'un scuro rossiccio, che si spreca, e che contiene il nocciuolo, o sia la stessa noce moscada, che è ovale, lungo più d'un mezzo pollice, solcato da un lato all'altro confusamente, d'un color cenerino, prima più morbido, e che col tempo indurisce, variegato internamente di color gialliccio, e di rosso scuro, d'eccellente odore, d'un sapore acre, e soave, benchè amaro, d'una sostanza oleosa, e simile in qualche modo al fugo.

Quando si fa un'incisione nel tronco dell'albero di questa noce, o che se
ne

ne tagliano i rami, ne cola un sugo viscoso, d'un rosso pallido, come sangue sciolto: questo sugo diviene in brev'ora rosso carico, e lascia segni rossi sulla tela, che si stenta a cancellare.

Il noce moscada viene spontaneamente nell'Arcipelago di Banda: si coltiva singolarmente in Neira, in Lonthor, ed in Poulo-Ay.

Non dee temersi d'essere in Europa ingannati intorno alla noce moscada, sì perchè la Compagnia non fa venire se non la buona, sì perchè la falsa non si conserva gran tempo senz'esser baccata, e rosa dai vermi, che v'entrano facilmente. Su i luoghi stessi si guardano di mescolarla colla buona, perchè non le cagioni la sua corruzione molto contagiosa nella stagione calda. *M. Garcin.*

Le noci separate dalle loro scorze sono distribuite in tre mucchi, il primo dei quali contiene le più grosse, e le più belle, che si portano in Europa: il secondo quella, che si serbano per adoprare nell'Indie, e il terzo racchiude le più picciole, che sono irregolari, e non mature, la maggior parte delle quali si abbrugia, e l'altra s'adopra per estrarne dell'olio.

Si trasportano anche delle noci moscade confettate, non solo in tutt' l'Indie, ma anche in Europa, ed ecco come si confettano. Quando queste noci sono quasi mature, ma prima che s'aprano, si colgono con cautela, fannosi bollire nell'acqua, e si forano con un ago: quindi si tengono in molle nell'acqua per 8. o 10. giorni finchè abbian deposto il loro sapore aspro, ed acerbo. Ciò fatto si cuociono più, o meno, secondo che vogliono avere più solide, o più morbide, in un giulebbo fatto con parti eguali di zucchero, e d'acqua. Se vuolsi, che sieno dure, vi si getta un poco di calcina. Ogni giorno si separa dalle noci l'acqua inzuccherata; si fa alquanto bollire, e si versa di bel nuovo sul frutto, e ciò per 8. giorni. Finalmente si pongono per l'ultima volta queste noci entro sciroppo asquanto fitto, e si custodiscono in vaso di terra ben chiuso.

Si pongono in tavola coll'altre confetture nei gran pasti nel dessert, e si mangiano bevendo del tè: non se ne prende che la polpa: certuni masticano anche il macis; ma si suol gittarne il nocciolo. Si confettano anche queste noci nella salamoia, o in sale, ed aceto, ma non si mangiano mai tali quali: si tengono in molle nell'acqua dolce finchè abbiano perduto la salsedine: quindi si fanno cuocer nell'acqua collo zucchero. (*Geoffroy*). I popoli del Nort ne sono molto vaghi, e d'ordinario i loro bastimenti ne hanno buona provvisione.

La polvere *Dura* creduta specifico pel reumatismo proveniente da freddo, non è altro, che noce moscada in polvere con zucchero e cannella. La dose è d'una libbra di zucchero con due oncie di noce, e cannella a discrezione.

La noce moscada ha copia d'olio essenziale, sì sottile, che grosso, congiunti ad un sale acido, e ad una porzione della terra astrigente. Per distillazione somministra due sorte d'olio. Se gli ascrivono grandi proprietà.

La buona dev'esser color d'oro, fissa, d'odor grato, ed assai aromatica.

Il macis abbonda di più olio sottile, che si cava per distillazione, la prima porzione del quale è trasparente, e scorrevole come l'acqua, d'un sapore, e d'un odore eccellente: quello che ne vien dopo è gialliccio; ed il terzo è rossiccio, se si faccia fuoco gagliardo. Tutti questi oli sono sì sottili, e sì volatili, che se non si tengono in vasi ben chiusi, se ne vola gran parte per l'aria. Si estrae anche per espressione dal Macis un olio più fitto, che s'accosta alla consistenza del grasso, più sottile dell'olio della noce moscada. *Vedi Macis.*

S'adopra con frequenza la noce moscada, non solo per condire gli alimenti, ma anche nella Medicina. *Geoffroy* Tomo III. pag. 309. e *M. di Garcin.*

Questo olio possiede le stesse qualità di quelle della Noce moscada, ma è più caro.

La scorza del tronco, e dei rami dell'albero, che la produce è pure d'al-

d'alcun'uso, ma poco se ne vende.

La Compagnia Olandese dell' Indie Orientali, sendo padrona assoluta di tutte le noci moscade, che si spacciano in Europa, non le vende nei pubblici mercati come le altre merci, ma i suoi Direttori ne regolano i prezzi a lor senno. Si osserva, come da varj anni fino al 1721. questo prezzo è stato fissato a 75. soldi la libbra Moneta di Banco, e fino al 1. giugno 1761.

Tutte le noci moscade che capitano coi bastimenti della Compagnia, si dividono in varie Camere, che la compongono, secondo la rata dell' interesse, che vi hanno; e queste Camere ne fanno la vendita ciascuna secondo la loro volta a norma d'una taritta fra esse stabilita.

Il peso di questa droga è dalle 550. alle 600. libbre netto.

Quando si è comprato alcun peso di questa droga, se ne paga il valore in banco alla Camera della Compagnia dell' Indie, che dee liberarlo.

MOSCAVADOS, altrimenti ZUCCHERO GREZZO. E' lo zucchero prima d'essere raffinato, e quale esce dalle forme, in cui si pone nell'uscire della quarta caldaja, in cui il sugo delle canne prende l'ultima sua consistenza di sciroppo. *Vedi ZUCCHERO.*

MOSCATI. Tappeti di Turchia, o di Persia, che i Mercanti Franzesi comprano a Smirne, e che vengono nel Regno per lo più per la strada di Marsilia. Questi sono i più fini di quelli, che si ricavano dal Levante, e si vendono in pezza dalle 6. fino alle 39. piastre secondo la loro finezza e misura. Fannosi tappeti di somigliante lavoro, ma più belli, e meglio lavorati alla Saponeria, Regia Manifattura stabilita in capo al Corso-la-Regina da Luigi XIV. per i mobili della Corona, alla Turchesca, e alla Persiana.

MOSTARDA. E' una composizione di seme di senapa stemperato con aceto, o mosto d'uve, che s'adopra per salta, e in alcuni ragù, o per mangiarsi con certe dase carni. E' stimata quell'a di

Digion: Se ne fa gran traffico in Francia, ed anche ne' paesi forestieri.

Il seme di senapa serve anche per preparar le pelli di sagrino, o quelle d'altri animali, che son passate in sagrino. *Vedi SAGRINO.*

La mostarda non dee farsi, che con ottimo aceto, e scelta senapa. I mulini per macinarla debbon'esser netti, e che non sappiano di tuso.

MULINO a sega. E' un mulino a acqua atto a segare più tavole in una volta. Veggionsene molti nel Delfinato, massime nelle vicinanze della Certosa di Grenoble.

Dei mulini a sega.

Sarebbe molto vantaggioso per la Francia, che vi si stabilisse l'uso d'avere nelle vicinanze dei boschi dei mulini a sega, come sono in varj luoghi della Germania. Questi mulini segano, ec. in poco tempo, con poca spesa, ed in copia ogni sorta di tavole, e per fino le doghe per le botti, ec. poichè il modo di farle botti in Germania è diverso dal nostro. Le loro botti sono grossissime. Le formano di doghe segate, e non spaccate, come facciamo noi. Queste doghe sono strette, ed assai grosse, ma molto più verso le estremità, che verso il cocchiame.

Questa specie di travicello segato non è buono, che in quanto se gli dà per lo meno quelle 14. o 15. linee di grossezza; poichè se non ne avesse che 9. o 10. lascerebbe troppo svaporare le parti spiritose del vino, e il vino stesso in quei luoghi, ove fossero dei nocchi: quindi il travicello spaccato s' antepone a quello fatto colla sega per le botti leggere. Ne diremo in seguito la ragione.

Ma un osservazione degna di farsi sopra tal soggetto si è, che le botti, che son grandi, e fatte con doghe assai grosse, conservano molto meglio il vino, che si stagiona anche meglio, che dentro botticelle. Considerando poi le cose con vista economica, le botti, ciascuna delle quali potesse contenere 5. dei no-

firi barili costerebbero meno di quello collassero le botticelle ordinarie, occu-
perebbero meno luogo in una cantina,
e durerebbero per lo meno il triplo di
tempo di più. Questo metodo dovrebbe
essere adottato per conservare il vino
di provvisione che si travaserebbe poi
in botticelle, o in bottiglie, a misura,
che si volesse adoprare. In questo caso
tagliando i boschi si farebbero fare del-
le grandi, e forti doghe, atte a formare
tali botti, e per tale effetto sarebbero
utilissimi i mulini a sega.

Questi mulini, generalmente parlan-
do, agevolerebbero molto il lavoro dei
legnami e pel tempo, e per la spesa;
poichè il segare a mano costa moltissi-
mo. Il lavoro è assai dozzinale, e gli
operaj ne preparano picciola porzione il
giorno. Dove con un mulino, la spesa
sarebbe minore di due terzi, il lavoro
sarebbe molto più considerabile, e me-
glio fatto, e ciò, che è sempre di gran
vantaggio, si risparmierebbero uomini,
che potrebbero impiegare più utilmen-
te. *Giorn. Econ. 1765. pag. 403.*

I mulini a sega non operano che in
linea retta. Si è trovato modo di far
loro in segando descrivere ogni sorta di
curve, e figure irregolari. Con questo
nuovo trovato si è in istato di fare pro-
prietamente delle ruote da calesto, e
da mulino, e vi vuole infinitamente
meno legname. *Estrato dalla 42. Me-
morja del 1. Volume degli Atti dell' A-
cademia d' Erford, ivi pag. 491.*

MUMMIA. E' propriamente un cor-
po imbalsamato alla foggia degli antichi
Egiziani; ma i Mercanti Droghieri e
Speziali danno anche questo nome a molte
altre droghe, che non hanno tutto il
rapporto alle Mummie Egiziane.

Non entreremo qui nel piano vera-
mente curioso, ma pochissimo necessario
per rapporto al Commercio, di quello
che immaginarono gli Egiziani per far
come rivivere gli uomini dopo la loro
morte. Di quelle superbe piramidi, che
dopo tanti secoli tuttora sussistono: di
Tem. III.

quelle catacombe, ove mettevano i cor-
pi, dopo d'avergli imbalsamati: di
quelle imbalsamature fatte con tanto
costo, e con tante ceremonie super-
stiziose: nè finalmente di quanto si
può leggere nelle dotte, ed ingegnose
Relazioni di *Pietro della Valle*, dei *The-
venot*, dei *Vansleb*, e di tanti altri dot-
ti Viaggiatori, che potrà consultare chi
ne sia vago.

Ci fissiamo adunque a ciò che spetta
precisamente alla Mummia, che ci vien
dal Levante, o vera, o contraffat-
ta, e parleremo anche delle altre drog-
he, che hanno usurpato questo nome.

Vi sono due sorte di corpi, che si de-
nominano Mummia. Alcune non sono
che cadaveri seccati dall'ardore del so-
le, che trovansi con frequenza nelle
aride arene della Libia. Questa sorta di
Mummia non è d'alcun' uso Medico,
nè vi è che alcuni curiosi, che seno
vaghi di porre quell'orrido spettacolo
nei loro Musei.

Le altre Mummie sono corpi cavati
da quelle catacombe, che non sono lon-
tane dal Cairo, nelle quali gli racchiu-
devano gli Egiziani, dopo d'avergli
imbalsamati: e questa è la vera mum-
mia tanto rara in Europa per quanto
dicesi, ed a cui ascrivonfi tante virtù
straordinarie.

Si vede da ciò, che queste Mummie
altre non sono, che i grassi, e le car-
ni del corpo umano, che non formano
più che uno stesso tutto, e come una
gomma di nuova specie con gli aromi
dei quali erano state inzardate per
conservarle.

Bisogna scegliere la mummia meno
lucida, molto nera, d'odor buono, e
che abbrugiata non ispiri odore di pe-
ce. Si vuole, che tutta quella che si ven-
de ai di nostri dai Droghieri di Parigi,
ed abbianla fatta venire da Venezia,
o da Lione, o che se la facciano a di-
rittura venire dal Levante per Alessan-
dria, e Marsilia, non sia che una Mum-
mia, per così dire, artefatta, e lavoro

Ff di

* Si può vedere particolarmente la Descrizione dell'Egitto del Maillet stampata nel
1735. Pare che abbia esaminato con molta cura tutto ciò, che riguarda le Mum-
mie.

di certi Giudei, i quali sapendo il conto, che fanno gli Europei della Mummia Egiziana, la contraffanno, con far seccare nel forno cadaveri da essi prima preparati colla polvere di mirra, coll' aloè cavallino, col bitume di Giudea, con pece nera, e con altre gomme, o comuni, o di rea qualità.

Se questa opinione è vera, dovrebbero gli uomini disingannarsi dell' uso d' una droga sì trista: ma come mai guardarsi con facilità della prevenzione si ordinaria per tutto ciò, che ha nomi copiosi, e che con enorme spesa viene da paesi lontani?

La Città di Sakkara è famosa pel traffico delle Mummie, che gl' abitanti dissotterrano dal luogo detto la *Pianura delle Mummie*, secondo il *Viaggio d' Egitto del Norden*, nel suo *Giornale del viaggio dal Cairo fino a Gergé Capitale dell' alto Egitto*.

MUMMIA Diceasi anche *Mummia certo liquore*, che scola talvolta dai corpi umani, che sono stati imbalsamati, e che altro propriamente non è, che il loro grasso squagliato, e mescolato col bitume.

MUMMIE. Sono ancora certe specie di bitumi naturali, che sciolano da alcune spaccature di massi, che si trovano nell' Arabia, ed in altri Paesi caldi. Non dispiacerà per avventura il vedere qual di seguito tutte le altre spezie di droghe, che si ritraggono dal corpo umano, mentre parimente ne fanno qualche traffico i nostri Droghieri, e Speciali.

La Sugna, o grasso umano preparato con erbe aromatiche, è creduta buona per i reumatici e per gli altri dolori cagionati dal freddo.

L' *Ufna umana* è un muschio verdastro, che s' alza 2. o 3. linee sul cranio delle teste dei morti: si crede specifico pel mal caduco; entra nella composizione dell' unguento simpatico del *Crollio*, e vien creduto buono per fermare il sangue.

Per mezzo delle operazioni Chimiche ritraggonli inoltre dei sali fissi, e volatili dal sangue, dall' orina, dai capelli,

li, e dal cranio umano; ritraggonse anche degli olj.

MUMMIA MINERALE, O MUMMIA PETROSA, CHE SI CAVA DALLA PERSIA.

E' questo un Liquor minerale, che scola naturalmente da un masso nella Provincia di Laar, e il luogo, in cui si raccoglie è una grotta; che i Re di Persia hanno fatto chiudere con una piccola fortezza, in cui stanza la guardia, che è comandata da un Governatore particolare, il quale dipende dal solo Re di Persia, e che ha il carico di raccogliere quanto si può mai di questo liquore.

La grotta, che ne produce il migliore, è chiusa, e sigillata col Regio Sigillo, non potendo entrarvi che il Governatore di Laar, ed alcuni altri Signori per spedire il divisato liquore al Re Persiano. Non se ne raccoglie più di quelle otto in dieci oncie l' anno; per lo che è in estremo raro.

Siccome questa Mummia appartiene unicamente al Re, nè se ne produce che per esso solo, è difficilissimo l' averne, e singolarmente per danaro. Ciò non ostante coloro, che ne hanno la direzione, non lasciano talora di regalarne bocettine ai principali Ministri dello Stato.

I più intendenti, ed i Medici Persiani assicurano, che è il sugo di diversi semplici, e di gomme ignote, il sugo delle cui foglie, e delle radici stemperate dalle piogge e riscaldate dal calore del sole, s' insinuano nelle spaccature, e nelle porosità dello scoglio, o rupe, da cui distilla.

E' questa Mummia un' eccellente cordiale, che ricovra le debolezze del cuore, le crudeltà dello stomaco, e dilunga le ree conseguenze delle indigestioni, ec.

Mehemed Bezabeg Ambasciatore di Persia ne presentò al Re Luigi XIV. per parte del Re suo Signore, allorchè venne in Francia per concludere un Trattato d' Alleanza, e di Commercio tra i due Imperi.

La

La Provincia di Lorestan produce similmente una Mummia molto analoga a quella di Laar, ma di minor virtù, e che non risana le fratture, se non in cinque, o in sei giorni. Siccome non vi è differenza esterna fra queste due gomme, se ne fa la prova al fuoco, essendo il fumo della gomma di Laar più grato di quello della Mummia di Lorestan, che tramanda naturale odore di pece.

MURATORE (*Arte del*). Tutte le specie di quest'Arte, delle quali si fa uso presentemente nelle Fabbriche, si riducono a cinque; cioè, la fabbrica in legamento, quella di matton cotto, quella di pietra molle, alla Limosina, e quella col cemento. La Fabbrica col cemento è l'inferiore fra le altre tutte, e si fa di pietruzze gettate a bagno di malta. Quella alla Limosina si fa con pietra morbida, senza preparazione: quella di mattoni si fa con mattoni cotti legati insieme, ed acconciamente uniti con gesso, o con calcina spenta. La fabbrica di pietra molle è quella, in cui le pietre molli sono apparecchiate, squadrate a dovere, posate a livello, ec. Finalmente la fabbrica in legamento, che è la migliore di tutte, è quella, che è fatta di quadrelli, e pietre somiglianti piantate esattamente, e ad angoli, le une sopra le altre.

Si può aggiungere alle fogge di murare indicate, quella che si fa con pietruzze, ed è per avventura una delle più solide, e delle più durevoli, purchè sia fatta a dovere. Ecco ciò, che si pratica, supponendo che si sia preparata la sua malta con arena granellosa di fiume ben lavata, e senza veruna terra: quest'arena dev'esser prima passata per ilaccio per separarne tutti i sassolini, che impedirebbero la perfetta mescolanza dell'arena colla calcina: questi sassolini debbon'essere separati, e diligentemente conservati per l'uso, che ora indicheremo.

Supponendo l'arena passata, si stende sopra un adeguato terreno: vi si fa una

bucca in mezzo per ricevere la calcina, di cui non bisogna mettere che una decima parte: si principia dal disfare la calcina con un proprio istrumento bagnandola alquanto, e si mescola insensibilmente questa calcina coll'arena: quanto meglio sarà mescolata, tanto migliore riuscirà la malta. E' bene osservare di non bagnarla soverchio, ma di formare del tutto una pasta simile per la sua consistenza a quella, di cui facciamo il pane: troppo dura si stenta a metterla in opera; e troppo chiara è scorrevole; sicchè vi vuole un giusto mezzo. Altro non rimane che preparare i sassolini in guisa, che essendo disposti al loro luogo per mezzo della malta, non formino che un corpo medesimo. Vi sono anche in questa operazione alcune picciole cautele da prendersi, se si vuol fare un lavoro durevole.

Si sceglieranno i sassolini più grossi, che potranno trovarsi: si romperanno di poi in due, o in più parti (per ciò basta una sola martellata;) e a far bene, nei contratti che si stipuleranno, si baderà specialmente, che non sarà impiegato alcun sassolino, che non sia moscato, che è il termine dell'Arte: (se non prendasi tale precauzione, ne seguiranno varj disordini: il primo si è che la malta non fa presa così valida sopra un sassolino la cui superficie è liscia, come sopra una superficie bernocoluta. Il secondo è che è facilissimo che sassolini tondi si stacchino, scorrono, facciano breccia, e questa breccia dia luogo ad altro sassolino, e pel proprio peso della fabbrica tutto il muro resti pregiudicato e che in brev'ora rovini. Altra osservazione da farsi si è, d'aver cura, a misura che il Muratore lavora, di far guarnire tutti gl'interstizj lasciati fra un sassolino, e l'altro di questo fassume, che abbiamo detto doverli separar dall'arena collo staccio. Ella si è questa per avventura una delle più rilevanti precauzioni da prendersi nel fare i muri.

Ff 2

L'Ar-

* V. l'esperienze, e osservazioni fatte in varj luoghi d'Italia dall'Ab. Nölet. Mem. dell'Accad. R. delle Scienze A. 1744. Ari. W. sopra il murare, l'Architettura.

L'artefice vile, che ad altro non bada che a spedire il suo lavoro, riempie i vuoti, che si trovano fra i varj fascolini, di grandi cazze di malta, e si contenta per lo più d'inzeppare alcuni pezzetti di tegola, ec. dove per lo contrario se guarnisse questo vuoto con varj pugnol del minutissimo sassume, risparmierebbe di lunga mano la malta, e farebbe un muro fortissimo, purchè avesse avuto cura di non adoprare un sassume, che non sia stato prima separato.

La grossezza ordinaria, che deedarli ai muri, è di venti pollici, fino a quattro piedi, badando di piantare sopra un terreno vecchio, cioè, che non sia stato mai smosso.

MUSA. E' questo un frutto della Zona torrida avente il nome stesso della pianta che lo produce. E' quello stesso, che da molti Viaggiatori dicesi *Brumans*. I Malaiti lo chiamano *Pissang*, ed alcuni Franzesi lo denominano *Plantin*. Questo è ottimo per mangiarsi massime quando è della buona specie. Nell' Indie Orientali i Mercati ne son sempre pieni, e se ne pongono continuamente nelle tavole. Oltre il mangiargli crudi si preparano in varie maniere, cioè, fritti, e in composta. E' frutto assai nutritivo; e i bastimenti, che di colà passano, ne fanno buone provvisioni. Si conserva appeso pel suo gambo, che è grosso e fatto a forma di grappolo; d'ordinario su questo gambo vi è una gran quantità di questi frutti disposti come a falangi. La sua forma è a un di presso come quella del cocomero, ma molto meno grosso. La sua grossezza differisce secondo la specie.

Il nome di *Musa* è Arabo: La pianta è tenera, ed erbacea: il suo stelo nella base è grosso come la coscia d'un uomo, e va diminuendo insensibilmente verso la cima, che termina in 12. o 15. foglie grandi, ciascuna d'esse della lunghezza, d'un uomo, che fa circa la metà dell'altezza dello stelo.

La figura di questa pianta è nell' *Hesperus Malabaricus* Tomo I. Del rimanente è un frutto assai utile per gli equi-

paggi dei bastimenti mercantili, che viaggiano per la Zona torrida.

Il Sig. *Garcin* ne ha dato una descrizione con i caratteri di questo genere nelle *M. F. delle Società R. di Londra* all'anno 1730.

Questa pianta erbacea è la più grande che sia al mondo, crescendo sì alta, che i più fra i Viaggiatori l'hanno presa per un'albero, come altresì i Botanici antichi. Ma gli alberi sono legnosi, e vivaci, cioè, vivono più anni; dove la *Musa* è un'erba annua, che frutta una volta sola, e muore quasi subito dopo. Tenero è il suo stelo, pieno di sugo, composto, e coperto di più membrane formate dalle basi dei piccioli delle sue foglie, e ciò è quello, che ha comune con gli steli della maggior parte dei liliacei, come in fatti ne è uno d'essi.

Tutte le parti di questa pianta formano il principale alimento degli Elefanti. Le foglie fatte in pezzi più, o meno grandi secondo il bisogno, servono agli Indiani per cuoprire le loro tavole a foggia di tovaglie, o tovagliolini, come per farne piatti, ec. per porvi i solidi loro alimenti.

Gran traffico si fa del suo stelo, che sovente trasportasi nei luoghi, ove gli Elefanti ne abbisognano; di pari che del suo frutto per uso delle tavole. Gli Enciclopedisti ne parlano assai concisamente sotto l'Articolo. *BANANO*.

MUSCHIO. Profumo d'odore acutissimo, e che non disgiusta quando è moderato con mescolarvi altri profumi più miti.

Trovasi il muschio in una specie di vescica, o tumore, che ha sotto il ventre vicino al bellico un animale, che pure denominasi *muschio*, lo che probabilmente ha dato il nome alla droga. Questa vescica è d'ordinario grossa come un'uovo, e rinchiede una specie di sangue quagliato quasi corrotto. L'animale, che lo produce pel colore, e per la figura è simile a un cerviatto.

Gli Olandesi dei Regni di Butan, di Tunquin, della Cochinchina, e d'al-

cui.

cuni altri luoghi dell'Asia, i cui boschi son pieni di questi animali, tagliano questa vescica subito che ne hanno ucciso alcuno, e la formano, e cuciono in forma d'arnione, come ci capitano in Europa.

Si vende il muschio dagli Speciali, e Droghieri di due specie, o *in vescica*, o *separato dalla medesima*.

Il *Muschio in vescica* dev'essere scelto ben asciutto, e badare, che l'inviluppo sia sottile, e che il pelo, che lo cuopre sia bruno, e non bianco; poichè il pelo scuro dinota, che il muschio è di Tunquin, che è migliore di quello di Bengala, il cui pelo è bianco.

Il muschio senza inviluppo dev'essere asciutto, d'un color tanè, d'un odore acuto insoffribile, d'un sapore amaro, menò ripieno di grumi duri, e neri, che sia possibile, e che posto nel fuoco si consumi affatto, tuttochè quest'ultimo segno di bontà sia equivoco, non essendo buona la prova, che pel muschio mescolato con della terra, e non per quello mescolato col sangue.

L'uso del muschio nella Medicina è poco considerabile, massime per gli istericisimi, che il suo odore provoca nelle donne: ma i Profumieri ne fanno grand'uso, benchè molto meno che un tempo: i profumi generalmente parlando, e singolarmente il muschio, son molto andati in disuso.

I luoghi della China, ove se ne trova di più sono la Provincia di Xanxi, massime nei contorni della Città di Leao: la Provincia di Suchuen, quella di Hanchungfu, quella di Paoningfu presso a Kiating, ed alla Fortezza di Tienciuèn, e in alcuni luoghi della Provincia di Junan.

I Chinesi colla carne e col sangue di questa bestia fanno tre altre sorte di muschio. Il primo si fa con i quarti di dietro dell'animale dagli arnioni, che pestano in un mortajo di pietra fino a che il tutto sia ridotto in pasta, mescolandovi di tratto in tratto del sangue che badano di raccogliere subito dopo la sua morte. Questa pasta si chiude, e si sec-

ca entro sacchetti fatti della pelle dell'animale.

Per fare il secondo muschio v'impiegano indifferente tutte le parti dell'animale, si davanti, che di dietro: e pel terzo si servono dei soli quarti davanti. Il primo è il migliore, dopo di questo il secondo, e il terzo è il meno buono. Ma il solo vero muschio è il contenuto nella descritta vescica dell'animale: laonde è carissimo, e si conserva quasi tutto per la Corte dell'Imperator della China.

E' il muschio un prodotto particolare del Regno di *Lassa*. Si trova in una borsetta grossa come un uovo di gallina, che cresce a foggia di vescica sotto il ventre d'una specie di capriolo. In origine altro non è, che un sangue putrido, che si coagula nel sacco dell'animale. La vescica più grossa non produce più di mezz'oncia di muschio. Questi caprioli sono comunissimi in certi cantoni dell'Asia, e dell'Africa. I Chinesi gli chiamano *Hiangchang-se*, cioè, *Caprioli odoriferi*. In fatti l'odore di queste bestie è sì acuto, che la lor pelle anche secca, e disgiunta dalla vescica conserva perpetuamente una specie di profumo. Se si legasse la vescica subito tagliata, senza darle aria, per qualche tempo dopo non si potrebbe aprirla senza pericolo, ed il suo violento vapore farebbe uscire il sangue dal naso. Per l'uso ordinario si ha cura di temperare il muschio, mescolandovi profumi più miti. Preparato così fortifica il cuore, e il cervello.

Si osserva, come questi caprioli, quando la lor vescica è piena, soglion romperla, stropicciandola agli alberi, e nei sassi, ove depongono questa preziosa materia, che dai cacciatori viene con diligenza raccolta. Gli antichi Naturalisti confusero male a proposito questi caprioli col castoreo. Quindi la popolare idea, che il muschio provenga dai testicoli del castoreo, e che questo animale, quando è in seguito, se gli strappi. Il da me esposto confuta pienamente questi ridicoli errori.

Il Tavernier ci assicura , che l' animale , che produce il muschio , non si trova comunemente , se non dal 56. grado fino al 60. ma nei mesi di Febbrajo , e di Marzo il freddo , e la fame lo cacciano verso il Mezzodì . Allora ne vanno in traccia i Cacciatori di Lassa , e gli tendono insidie . Queste bestie sono talmente battute dalla fame , e dalla fatica , che molti Contadini le prendono correndo .

I Cacciatori , che hanno il muschio di prima mano , lo falsificano in più modi . Alcuni cavano dalle vesciche una porzione del muschio buono , e riempiono il vacuo con fegato e sangue dell' animale coagulato , pestati insieme . Fanno anche colla pelle del suo ventre picciole borsette artificiali , che cuciono assai lindamente con filetti della stessa membrana , e che riempiono delle divise misture .

Altri struggono entro le vesciche pezzetti di piombo per renderle più pesanti . Il Re di Lassa per impedire queste frodi , che cominciavano a pregiudicare al commercio , comandò , che tutte le vesciche prima d'esser tucite verrebbero visitate da Ispettori , i quali stessi le chiuderebbero , e le sigillerebbero col sigillo Regio . Ma tal precauzione non vieta , che non sieno sottilmente aperte , e che non vi s'insinuï alcun pezzetto di piombo , frode più soffribile della prima ; perchè non altera se non il peso , e non la qualità delle vesciche . *Istor. moderna degl' Indiani* , Tomo III. 1756. p. 467.

In Amadabath si fa traffico grande di muschio . *Ivi* Tomo IV. p. 145.

Non bisogna confonder l' animale , che produce il muschio col *Castore* , come gli Antichi (*Vedi sopra* .) .

Il muschio comincia a comparire nelle contrade , ove più non si vede il castore . Si trovano i primi muschi in *Krasnojarsk* , onde si diffondono verso l'Oriente , dal fiume *Irtys* fino alle vicinanze della *Lena* , e verso il mezzodì fino alla *China* in *Krasnojarsk* il muschio chiamasi *Kabarga* . In *Jrkovsk* nei contorni della *Lena* , in *Selenginsk* , ed a

Netsohinsk chiamasi *Saiga* . Il muschio di Siberia per gran tratto di via è inferiore a quello della *Chiua* . La vescica in cui si trova , non è vicino al bellico , ma alquanto più basso . Ne è provveduto il solo maschio , che si distingue da lunghe corna di circa un piede , unite , ed alquanto piegate verso terra , Nel rimanente è similissimo al capriolo . M. di S. Pietroburgo 1757.

Il muschio , che si traffica in Amsterdam d'ordinario viene di Tunquin , e di Bengala , e talora di Russia , e dalla Siberia . Quello di Tunquin è di due sorte , in vesciche , o fuori di vesciche . L' uno , e l' altro si vende a oncia , quello in vesciche dai 5. ai 6. fiorini l' oncia , e quello fuori d' esse dagli 8. ai 9. fiorini . Nel 1761. F. 5. in 8.

Il muschio di Bengala si vende dai 4. ai 5. fiorini l' oncia .

Rispetto al muschio Russo è meno stimato degli altri : il suo odore , tuttochè da principio acutissimo , si svapora facilmente . Il suo prezzo , quando se ne trova , e dai 40. ai 50. soldi di Francia l' oncia .

MUSCO , che dicesi anche USNEA , Pianterella , che cresce su gli alberi , su i sassi , e su le conchiglie .

Vi sono varie specie di muschi , che fanno parte del commercio degli Speziali , e che servono alla Medicina , ed ai Profumieri , fra gli altri il *musco marino* , detto altrimenti *Corallina* , che è un vermicugo . *Vedi* CORALLINA ; e il *musco di cedro* , e d' *abete* , che entra nella composizione della polvere di Cipro . *Vedi* CEDRO .

Il musco degli alberi comuni , come della quercia , dell' olmo , del pioppo , ec. serve ai marinari per calafattare i loro bastimenti . Gli uccellatori ne fanno pure un picciol traffico , e l' adoprano per preparare i nidi , in cui pepongono a covare alcuni uccelli .

L' *Ist. dell' Accad. A.* 1708. parla d' una specie di musco portato dagli Spagnuoli d' America , e che guariva dalla gotta , allorchè abbrugiavasi sulla pelle affetta ; poichè riferisce l' *Homborg* d' aver veduto un Cittadino d' Amburgo che con

tal

tal rimedio se ne liberava in 7. od 8. giorni, mentre prima i suoi accessi lo tormentavano per tre mesi; e che a un tempo stesso gli rendeva più rari.

La specie del musco rampicantesi, a clava, musco di legno detto con Greca voce *Lycopodium*, che significa *zampa di Lupo*, dà co' suoi stami una sottilissima polvere gialla limoncina, che serve per varj usi: 1. per ispolverare le parti infiammate dei fanciulli prodotte dall'acredine di loro orina, quando sono in culla: 2. per asciugare ogni sorta di pillole degli Speciali. Questi due usi dominano in Germania; onde tutti i Droghieri ne fanno commercio, e la vendono a minuto ad assai buon prezzo, cioè, 10. in 12. soldi la libbra.

Questa polvere è sì infiammabile, che i Russi, i quali diconla *Plaven*, ed i Persiani se ne servono nei fuochi artificiali. Taluni hanno denominato questa polvere *zolfo di musco*, o *zolfo vegetabile*, perchè assomigliasi alquanto allo

zolfo, e perchè è molto infiammabile. Se si mescoli con polvere d'incenso, e di colofonio, è stimato vero specifico per fermare l'emorragie.

Vi è un'altra specie di *Lycopodium* a foglie di Sabina detto dal Bauino *Muscus clavatus foliis cupressi*. Pin. 360. di cui i montagnari Svezze si servono per tigner la lana in giallo per via di decoro. Per tale effetto lo raccolgono nel mese di Giugno.

I Tintori trovano un color porporino incarnato in un'altra specie di musco, o piuttosto di *Lichen*, che trovasi in alcuni luoghi d'Europa, ma particolarmente nella Provincia di Galles in Inghilterra. Vedi Continuazione della Mat. Medica del Geoffroy 12. 1750. Tomo 1. pag. 86.

MUSSOLINA. Tela tutta di filo di cotone, così detta perchè non è bene unita, e perchè ha nella superficie alcuni piccioli vortici, che s'assomigliano molto al musco.

MUSSOLINE DI BENGALA vendute dalla Compagnia dell'Indie di Londra nel Dicembre 1757. e Dicembre 1758.

Pezze	lung.	largh.	sellini	danari
2494 { Alliballis.	—	—	—	—
dette fine.	21	1.	35	a 65 6.
dette soprafine.	—	—	—	—
3830 Adatis	10 $\frac{1}{2}$.	1. $\frac{1}{2}$.	59 $\frac{1}{2}$.	a 71 —
2005 dette fine	—	—	77	a 37 —
630 Casse	20 $\frac{1}{2}$.	$\frac{1}{2}$.	80 6	a 83 —
1240 dette	20	1. $\frac{1}{2}$.	85	a 91 —
1888 dette	20. a 20 $\frac{1}{2}$.	1. $\frac{1}{2}$.	70 6	a 81 —
dette orlo bianco	—	—	49 6	a 63 6.
2620 dette	19. $\frac{1}{2}$. a 20	1.	60	a 84 —
dette fine	21	1. $\frac{1}{2}$.	486	a 54 104
10168 { dette per Stampa	20	1. $\frac{1}{2}$.	120	a 136 —
dette per detta	17	$\frac{1}{2}$.	35. 6	a 38 —
48 dette frangiate.	20	1. $\frac{1}{2}$.	28	a 35 —
45 dette dette	20	1. $\frac{1}{2}$.	132	a 143 —
1309 Doreas	20	1. $\frac{1}{2}$.	85	a 88 —
detto dica	21	—	51 6	a 58 —
919 detto detto	21	1.	97	—
detto detto fine	21	1.	94 8	—
835 dette Jaconat	20 $\frac{1}{2}$.	1.	116	—
			69. 6	a 79 —

232

MU

214	dette fine	—	—
	dette daca frangiate	20	
	dette dette a catenella	20	
	Malleoli vedi quest' Art.		
560	Fazzoletti di Malleo-		
	li di 20. la pezza		
	Nainsuche	21	$\frac{1}{2}$.
232	detti	22	
	detti	22	$\frac{1}{2}$.
194	Serbandi Jaconat ec.	20	
	Serbandi connac	21 a 22	
	Serbati	21	
	detti mezzo fini	20	$\frac{1}{2}$.
	detti fini	21	$\frac{1}{2}$.
	Taniebi orlo bianco	21	
	detti	—	
	detti orli d'oro	—	
3400	detti detti fini	20	$\frac{1}{2}$.
	detti sopraffini	—	
	detti	—	
	detti	19 a 18	$\frac{1}{2}$.
547	Terindani Jaconat	20	$\frac{1}{2}$.
	detti frangiati	20	
	detti	20	$\frac{1}{2}$.
	detti fiori nani	—	
	—	20. $\frac{1}{4}$. 20. $\frac{1}{2}$. 20. $\frac{3}{4}$.	

MU

	81 6 a 94	
1.	175	
1.	215	
1. $\frac{1}{2}$.		
1. $\frac{1}{4}$.		
1. $\frac{1}{8}$.		
1. $\frac{1}{16}$.		
115		
	28 6 a 30	
1.	72	
1.	46 a 51	6.
	53 6	
	55 6	
1. $\frac{1}{2}$.	46 6 a 48	
	72 6 a 73	6.
	56 6	
1.	57 6 a 70	6.
	83 a 97	
	42 a 43	
	38 a 42	
	65 6 a 77	
120		
1. $\frac{1}{2}$.	47 a 57	6.
1. $\frac{1}{4}$.	96	83 66.

Tele per la stampa di BENGALA nel modo stesso.

	lung.	largh.	sellini	danari
Baftas	18. $\frac{1}{2}$. a 19	$\frac{1}{2}$.	24. $\frac{1}{2}$. a 26 $\frac{1}{2}$.	
dette	12	1.	27. a 28	2.
dette	12 $\frac{1}{2}$.	1.	31. a 33 $\frac{1}{2}$.	
Bazini	12	1.	42 a 57	
Caffe Patna	14	1.	25 $\frac{1}{2}$. a 26	
Sciutars	15	1.	29 $\frac{1}{2}$. a 33	
dette fine	10. $\frac{1}{2}$.	1.	30 a 36	
Doloti	14	$\frac{1}{2}$.		
Amertie	14	$\frac{1}{2}$.	21 $\frac{1}{2}$. a 26	
Saras	37 a 38	1. $\frac{1}{2}$.	36 $\frac{1}{2}$. a 38	
dette fine 18	18 $\frac{1}{2}$. a 19	1. $\frac{1}{2}$.	25 a 29 $\frac{1}{2}$.	
dette corte	15. $\frac{1}{2}$.	1. $\frac{1}{2}$.	20 $\frac{1}{2}$. a 21	
Amaas	12	1. $\frac{1}{2}$.	40 $\frac{1}{2}$. a 42 $\frac{1}{2}$.	
dette fine	—	—	52 $\frac{1}{2}$. a 56 $\frac{1}{2}$.	
dette sopraffine	—	—	66	
Sannas mezzo fine 13	$\frac{1}{2}$.	1.	33 $\frac{1}{2}$.	
dette fine	—	—	46	
dette sopraffine 14	—	—	—	

Tele

• Tele di cotone della SPIAGGIA DI COROMANDEL.

	lung.	ellini
Guinee bianche ordinarie	34 $\frac{1}{2}$ a 36	46 a 69
dette mezzo fine	35 a 37 $\frac{1}{2}$	58 a 67
dette fine	35 a 36 $\frac{1}{2}$	66 a 82
dette sopraffine	36 a 36 $\frac{1}{2}$	100 a 131
Sallampuri ordinarie	16	24 $\frac{1}{2}$ a 25 $\frac{1}{2}$
dette mezzo fine	15 $\frac{1}{2}$	24 $\frac{1}{2}$ a 28 $\frac{1}{2}$
dette fine	16	32 a 33
Moris ordinario	13 $\frac{1}{2}$	29 a 31
dette fine		48 a 49 $\frac{1}{2}$
dette sopraffine		68
Izaris ordinario	8	20 $\frac{1}{2}$ a 21 $\frac{1}{2}$
dette fine		20 $\frac{1}{2}$ a 21
dette sopraffine		25 $\frac{1}{2}$ a 27
Beille Orignal	16	83 a 98
dette Paliacate	16	119 a 173
dette dette 1. $\frac{1}{2}$ larghe		189 a 210
dette dette 2. larghe		210
dette foggia di Cambray	7 $\frac{1}{2}$ a 8	46
Sannas fine	11 $\frac{1}{2}$	36 a 37 $\frac{1}{2}$
Peralles mezzo fine	8 $\frac{1}{2}$	24 $\frac{1}{2}$
dette fine		37
	5 $\frac{1}{2}$ a 11 $\frac{1}{2}$	30 $\frac{1}{2}$
dette sopraffine	8 $\frac{1}{2}$	59 $\frac{1}{2}$

Venti verghe formano 16 canne di Francia.

La COMPAGNIA DELL'INDIE DI FRANCIA ricevette nel 1757.
le appresso Muffoline di BENGALA.

110 pezze d'Adatays di 8. canne l'una.

16756	—	Casse di	15 $\frac{1}{2}$ a 16	canne sopra $\frac{1}{2}$ a $\frac{7}{8}$
3147	—	Nanfouques	15 $\frac{1}{2}$ a 16 $\frac{1}{2}$	canne sopra $\frac{1}{2}$ a $\frac{7}{8}$ a $\frac{11}{12}$ a $\frac{13}{12}$
488	—	dette di Dacca.		
6474	—	Taniebs	15 $\frac{1}{2}$ a 16	canne sopra $\frac{1}{2}$
494	—	dette di Dacca.		
4680	—	Mallermoli	15 $\frac{1}{2}$ a 16	canne sopra presso a $\frac{1}{2}$
9006	—	Tarindane di	15 $\frac{1}{2}$ a 16	canne sopra $\frac{1}{2}$ a $\frac{11}{12}$
70	—	dette di Dacca.		
80	—	Muffoline fregiate.		
329	—	Toche.		

Dalla SPIAGGIA DI COROMANDEL Tele per stampa.

2310	pezze	Salempuris bianche.
13285	—	Guinee bianche.
780	—	Socretoni.

2560	pezze	Betille semplici.
1980	—	dette Tarnatane.
540	—	dette Organdy.
1815	—	Sannas.

100. canne di Parigi fanno 173. $\frac{1}{2}$. d'Amsterdam, 187. $\frac{1}{2}$. di Danimarca, e 128. $\frac{1}{2}$. verghe d'Inghilterra.

MUSSOLINE giunte co' bastimenti della COMPAGNIA DELL' INDIE DELLE PROVINCE UNITE nel 1760. e 1761.

1760		1761	di Bengala.
1280	pezze	280	Adatays.
18268	—	11024	Casse di Bengala.
200	—	—	dette Nadona Bourongfe.
2540	—	300	dette di Bohaars.
4568	—	5084	Doreas.
4351	—	5325	Mallemoni.
3995	—	4629	Tanfiebs.
98	—	2824	Therindans.

Tele per Stampare ec. di Bengala e di Coromandel.

9930	—	3715	Amierities.
1208	—	2150	Betille Cangam.
2400	—	—	dette fester ganthy.
8600	—	8698	dette diverse.
1400	—	—	dette Callevaphoe.
26540	—	6118	Baftas.
1000	—	2200	Chelas.
2150	—	—	dette di Soratte.
1200	—	1586	Dongris di Bengala.
540	—	1540	Doefoties.
1000	—	600	Doty Ponnebeyses.
36508	—	525000	Guinee.
1930	—	450	Aman.
2058	—	600	Mauris, o Murri.
55101	—	67050	Salempuris diverse.
5080	—	2408	Saraffes.

La COMPAGNIA ASIATICA DI COPENAGHEN ricevete e vendè nel Luglio 1761. le Mussoline, e tele di corone bianche e stampate seguenti ricevute da TRANQUETAR.

Pezze	Lung.	Largh.	R.m.f.	R.m.f.
71 Pano Comprido di Musulipatnam prima forte canne	51 a 51 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$ a 1 $\frac{1}{4}$	23 a 25	3
35 dette 2. forte	49 $\frac{1}{2}$ a 50 $\frac{1}{2}$	1 $\frac{1}{4}$ a 1 $\frac{1}{4}$	24 a 26	
41 Pano Comprido	52 $\frac{1}{4}$ a 52 $\frac{1}{2}$		16	3
40 dette	50 $\frac{1}{2}$ a 50 $\frac{1}{4}$	1 $\frac{1}{4}$	18	
1155 Pano Canari Camis	25 $\frac{1}{2}$ a 25 $\frac{1}{4}$		64 a 71	163

163	Murri.	12	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	4 4 2 45	8
75	detti.	12	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	2 7 8 5	1 —
146	Guinee.	51	$\frac{1}{2}$	a 52	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	17 2 a 18
162	dette.	53	$\frac{1}{2}$	a 54	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	17 2 a 18
995	Baftas.	18	$\frac{1}{2}$	a 18 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	6 1 a 6 4
95	Berille unite.	22	$\frac{1}{2}$	a 22 $\frac{1}{2}$	2	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	6 5 a 7
20	dette.	22	$\frac{1}{2}$	—	2	$\frac{1}{2}$	—	12 —
20	dette.	21	$\frac{1}{2}$	a 21 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	9 1 a 9 5
20	Uttifal.	26	$\frac{1}{2}$	a 26 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	5 5
40	Durias.	23	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	6 4 8
33	dette.	29	$\frac{1}{2}$	a 29 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	11 a 12
88	Durias di Bengala.	29	$\frac{1}{2}$	a 29 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	21 a 34
3	Serginer.	28	$\frac{1}{2}$	a 29	3	$\frac{1}{2}$	—	25
62	Suckerdon.	29	$\frac{1}{2}$	a 30	1	$\frac{1}{2}$	—	10 5
40	dette.	30	$\frac{1}{2}$	a 30 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	—	13
333	Nanfack.	28	$\frac{1}{2}$	a 29	1	$\frac{1}{2}$	—	20 a 23 5
82	Tarandam.	28	$\frac{1}{2}$	a 29	1	$\frac{1}{2}$	—	14 4 a 15 4
16	Abatzi.	22	$\frac{1}{2}$	a 22 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	—	12
94	Zirfack.	11	$\frac{1}{2}$	a 12	1	$\frac{1}{2}$	—	2 3 a 2 5
85	Zirfack.	10	$\frac{1}{2}$	a 11	1	$\frac{1}{2}$	—	2 4
60	dette.	12	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	2 5
76	dette di Bengala	22	$\frac{1}{2}$	a 22	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	10 4 a 11
718	Gingang ordinaria	11	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	2 a 2 2
121	dette.	13	$\frac{1}{2}$	a 13	1	$\frac{1}{2}$	—	3 3
1372	dette di Cudetur	9	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	2 3
2140	dette.	10	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	2 1 a 2 2
871	dette.	9	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	3 5
383	dette di Paliscate	10	$\frac{1}{2}$	—	1	$\frac{1}{2}$	—	4 2 6 5
142	dette.	12	$\frac{1}{2}$	a 12 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	—	8 4 a 9 1
156	Callewappu.	10	$\frac{1}{2}$	a 10 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	1 a 2 3
302	dette.	11	$\frac{1}{2}$	a 11 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	—	3
324	dette.	12	$\frac{1}{2}$	a 12 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	3
821	dette.	11	$\frac{1}{2}$	a 11 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	3 4 a 4 3
292	Calidarii raggiate bianco e nero	13	$\frac{1}{2}$	a 13 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	6 4 a 7
72	dette.	14	$\frac{1}{2}$	a 14 $\frac{1}{2}$	1	$\frac{1}{2}$	a 1 $\frac{1}{2}$	9 3 a 10 4
7432	Zizzer di varie forti, e colori.							

Vedi TELE DI COTONE stampato e dipinto. GUINGAN ROMAL CHITSE FAZZO.

LETTI. TAFETTA' ZIRZACK ec.

N

NA

NA

NAFTA, E' un bitume finissimo, sommamente liquido, e slegato: è talmente leggiero, che galleggia sopra tutti i liquori, e spiriti: attrae la fiam-

ma, e s'accende a una picciola distanza dal fuoco: attrae l'oro, che è in soluzione nell'acqua regia; e lo confer-
va liquefatto: sfala un'odore fetente.

Gg 2

V'è

V'è 1. *Il nafta bianco.* 2. *Il nafta raf-fo.* 3. *Il nafta verde, o carico.*

I. *Osservazione.* La differenza dei colori del *nafta* dipende dalla mistura dei minerali stranieri, o dal loro vapore, e soluzione: presso a Modena in Italia vi è un monte, in cui si trovano tutte le varie specie di *nafta*.

II. *Osservazione.* Se si distilla con cautela dell'olio di vetriolo rettificato, o dell'olio di vetriolo in specchi, melcolato con adeguata proporzione collo spirito di vino renduto alcohol, cioè, rettificato a dovere, si otterrà un'olio simile al *nafta* nativo: è un composto d'acido vetriolico, e del principio infiammabile: chiamasi anche *olio eterico*, ovvero *Gas*, s'infiamma a una data distanza dal fuoco, come il nativo *nafta*, attrae l'oro, ec. *Mineral. Wallerii*, Tomo I. pag. 351. Vedi OLIO DI PETRIOLO.

NARVALE. Grosso pesce, che stan-zia, come la balena nei mari glaciali, che sono fra il Circolo Polare Setten-trionale, e le spiagge delle terre Anti-che. Trovasi con frequenza nelle vi-cinanze dell'Islanda.

E' questo pesce rispetto alla Balena ciò, che è il Rinoceronte rispetto all'Ele-fante, cioè, il suo nemico. Il Rinoce-ronte ha un corno sul naso grosso, cor-to, e aguzzo, con cui combatte l'Ele-fante, e talora altri grossi animali, dando loro veementi colpi sul ventre, che gli uccidono. Nel modo stesso ha il narvale in cima al naso uo gran cor-no, ma dritto, che gli serve d'arme per investire la Balena, che è l'Ele-fante marino. La insegua con impeto secondo il suo bisogno.

Il corno del narvale è bianco, e du-ro come l'avorio, ed anche per varj usi più ricercato.

La pesca di questo pesce si fa nel tem-po stesso che quella della Balena, e s'uncina nel modo medesimo.

Il suo corno è lungo dai 5. fino ai 15. piedi, pesantissimo, dritto, termi-nante in punta, d'una sostanza bianca, lucida, e molto dura: la sua figura ester-na è attorcigliata come una spirale suo-

alla sua estremità. Si vende intiero di varie grandezze, o a pezzi, sotto la de-nominazione di *Lionorno*. Vedi questo Articolo.

L'olio è buono per diversi usi.

NASTRO. Tessuto sottilissimo atto a varj usi, secondo le materie, ond'è fabbricato.

I *nastri* d'oro, d'argento, e di seta, servono per ornamento delle Dame, ed anche de Cavalieri. Quei di capicciola, detti dai Franzesi *Padova*, s'adoprono dai Sarti, ec. e i *nastri* di lana, e di filo, dai Tapezieri, Sellaj, ed altri.

Si fanno, e si tessono i *nastri* colla spola sul telaio. Questi sono lavorati come le stoffe d'oro, d'argento, o di seta, e i lisci a un di presso, il Tessi-tore fabbrica la tela, qualora non sieno a laccio doppio.

I *nastri* di pura seta non si tingono dopo, che son fatti, poichè le sete, di qualunque colore si sieno, debbono essere state tinte prima del lavoro.

Il traffico dei *nastri* si, per l'interno del Regno, che per fuori, ha dato mol-to già in Francia, e possiamo dire, che la *Nastroeria*, a ciò che era un tempo, non è più un'oggetto considerabile di commercio.

Di tutte le fabbriche forestiere di *nastri* non ne vengono in Francia, che d'Inghilterra, e d'Italia, massime da Bologna: e anche le difficoltà nate sopra la Tariffa dalla pace d'Utrecht ne vie-rano il commercio con gl'Inglese, onde i *nastri* d'Inghilterra sono un con-trabbando. Vengono anche *nastri* da Avignone, ma son considerati come di fabbrica Francese.

I luoghi di Francia, ove si fabbrica-no più *nastri*, sono Parigi, e Lione, per i *nastri* d'oro, e d'argento: di tal sorta non se ne fa che, in queste due so-le Città, e i più stimati sono quei di Parigi.

I *nastri* di seta si fanno pure in Pa-rigi, e in Lione, ed anche in Tours: se ne fanno molti anche a S. Stefano nel Forese, e in S. Chaumont picciola Città del Lionese. Questi secondi pas-sano per fabbrica di Lione. Quei di Pa-

rigi

rigi superano di lunga mano tutte le altre fabbriche Frazzeli.

I *nastri* di lana fanno sì per lo più in Amiens, e in alcuni altri luoghi della Piccardia: se ne fabbrica però quantità grande in Rouen, e in quei contorni, e collà anche si spediscono quei pochi, che si fanno in Auvergne.

I *nastri* detti *Padove*, che son fatti di capricciola, come anche certa specie di galloni della stessa materia, ma incrociati, e lavorati diversamente, e che servono per gallone stoffe ec. per mobili, e abiti da uomo, e da donna, fanno sì per la maggior parte pure nei contorni di Lione in vari luoghi, massime in San Stefano nel Forese. Vedi *PADOVA*.

In Parigi si fabbricano con maggior gusto e varietà *nastri* d'oro, d'argento, e di seta d'ogni colore. Vi si fabbricano dei *nastri* raggiati, e a foggia di taffetà, *nastri* di grossa grana, lisci, raggiati, vellutati, manierati: finalmente *nastri* lisci d'ogni larghezza, e colore in taffetà per numeri. Non vi è fabbrica più soggetta all'incostanza, ai capricci della moda, ec. di questa, mentre nell'uso di questa mercè il gusto di chi gli usa varia incessantemente. I mercanti, e i fabbricatori mantengono tale incostanza coll'attenzione, che hanno di produrre continuamente disegni variati, e di nuovo gusto, perchè ciò appunto ne sollecita il consumo, e lor procura uno spaccio maggiore. Essi fanno pagar più cara la novità, e questo picciol vantaggio anima, e sostiene il genio dell'invenzione. Fannosene spedizioni molto considerabili ai Forestieri. *Giornale di Commercio*, Ottobre 1761. pag. 154.

Finalmente il *nastro di filo*, si cava quasi tutto, almeno quello, che si spaccia dai Merciaj di Parigi, da Ambert nell'Auvergne, ove si lavora il più perfetto di quello, che si fabbrica in Francia. I *nastri* di filo che vengono di fuori, escono d'Olanda, e di Fiandra.

NASTRO DA SETA.

La maggior parte dei *nastri* di seta lisci, che si fanno in Francia, a riserva di quei di Parigi, hanno certe larghezze fisse, che s'esprimono, e si consuevano per diversi numeri. Ne esporremo una fattura, dopo d'aver detto alcuna cosa di quei della fabbrica di Parigi.

Le larghezze di questa fabbrica non hanno niente di regolato, e gli Artisti gli fanno come lor vengono ordinati dai Mercanti. Ve ne fanno però pochissimi di stretti. Le larghezze ordinarie sono a un di presso come il *nastro* N. 11. di Lione, di cui parleremo in seguito. Gli uniti, e trabecati di Parigi si vendono ugualmente a dozzina, composta di 12. canne, con questa differenza però, che le pezze di *nastri* lisci sono per lo più di 2. dozzine, e quelle degli istoriati d'una dozzina. Gli istoriati non si fanno se non in Parigi, mentre i telaj delle Provincie son tutti montati per i lisci. Non si comprendono sotto questa regola i *nastri* d'oro, e d'argento, mentre abbiamo già osservato, che fannosene a Lione come a Parigi.

I *nastri* lisci, o piani, che si fabbricano a Lione, o piuttosto quei di S. Stefano, e di S. Chaumont, che passano per fabbrica di Lione, si vendono a pezza, o mezza pezza. Le pezze di 60. canne, cioè di 5. dozzine, e le mezze di 30. che importano dozzine 2. Siccome le altre fabbriche del Regno, che servono dei numeri, non sono diverse da quelle di S. Stefano, o almeno poco, ci basterà esporre i numeri di questa seconda.

Ve ne ha d'11. specie, cioè, d'11. larghezze, o d'11. numeri: poichè quanto ai colori, o altre varietà dei *nastri* lisci, questi numeri non vi hanno alcuna relazione.

Convien pertanto osservare, che le due prime larghezze hanno nomi, e non numeri, lo che gli riduce a 9. numeri; ma i loro nomi distinguono le loro

larghezze. Questi nomi sono il *Nompareille* e il *Favore*.

Il *Nompareille* è largo 2. linee.

Il *favore* 5. linee.

Numero $\frac{1}{2}$. è largo 6. $\frac{1}{2}$. linee.

N. 1. $\frac{1}{2}$. è largo 7. $\frac{1}{2}$. linee.

N. 2. di 10. linee.

N. 3. d'un pollice, e una linea.

N. 5. d'un pollice, e 5. linee.

N. 7. d'un pollice, e 9. linee.

N. 8. è largo 2. pollici.

N. 11. 2. pollici 4. $\frac{1}{2}$. linee.

Finalmente il Numero 13. è largo 2. pollici 9. $\frac{1}{2}$. linee, prendendo il tutto sul piede della misura, che chiamasi in Francia *Pollice del Re*.

NASTRO DI LANA.

Questa specie di nastro diceasi anche *Fascia*, come anche il nastro di filo, che così parimente si denomina. Abbiamo detto poco sopra, che la quantità maggiore dei nastri di lana veniva di Normandia, di Piccardia, e d' Auvergne, e singolarmente dalle Capitali di queste Provincie; tuttavia vi sono varj altri luoghi nel Regno, in cui se ne fabbricano; ma la maggior parte di quei, che si spacciano in Parigi, vengono da Amiens, o da Rouen, e quei d' Auvergne son mandati in questa seconda città per esservi mangiati.

I nastri di lana per lo più sono a pezze, o a mezz pezze, benchè non si sogliono vendere se non a mezz pezze lunghe 24. canne.

Le varie loro larghezze s' indicano co' numeri, come i nastri piani di seta, e l'ordito di ciascun numero dev' esser composto d' un certo numero di fili, almeno per i nastri, che si fabbricano a Amiens, la cui quantità è fissata dagli Statuti delle Saje di quella Città del mese d' Agosto 1666.

La prima sorta è detta N. 3. il cui ordito dev' esser composto di 49. fili.

La seconda, N. 4. di 96. fili.

La terza, N. 5. d' 89. fili.

La quarta, N. 6. di 109. fili.

La quinta, N. 7. di 129. fili.

La sesta, N. 10. di 169. fili.

Di questi sette Numeri quello, che diceasi 10. è pochissimo in uso, nè gran fatto se ne fabbrica.

Gli altri due numeri riservati per i più larghi, de' quali però non si parla negli Statuti, ma de' quali si fa tuttavia quantità in varj luoghi, sono il N. 16. e il N. 18. il primo della larghezza di circa mezzo quarto di canna, e l'altro d' un mezzo quarto, e un pollice. Questi Numeri son sempre in mezz pezze di 24. canne, come gli altri.

Tutti questi nastri si spediscono in involti di varie pezze, o ruotoli, che ne contengono più, o meno, secondo le loro larghezze: questi involti son fatti in forma di grossi cilindri, sulla coperta dei quali si pone la quantità delle pezze, e i loro Numeri.

NASTRO DI FILO.

Vi sono due sorte di nastri di filo, ma che diceasi *ruotolo*, o *fascia*, e l' altra che conserva il suo nome di *nastro*.

Il ruotolo è piegato in tondo, e il nastro propriamente detto, è piegato per lungo in pezza, o piuttosto in mezz pezza, la cui piega è un piede in circa.

Vi sono dei nastri di filo semplice, d' uniti, di larghiati, di torti, di bianchi, di grezzi, alcuni chiamansi *fascie*, altri nastri da stivaletti, e nastri da brulare.

Oltre quello, che si fabbrica in Francia di tutte queste sorte di nastri, che i Mercanti di Parigi prendono per lo più da Rouen, e dalla picciola Città d' Amberg in Auvergne, come accennammo, ne fanno anche venir molti d' Olanda, di Fiandra, e di Colonia. Quei d' Olanda; e di Fiandra son bianchi, altri bisci, altri spinati, de' quali le due mezz pezze sono unite con un filo d' oro filato. Quei di Colonia son quella sorta di nastro, che come dicemmo, chiamasi *fascia*. Vengono anche da quella Città dei nastri in mezz pezze simili a quei d' Olanda.

Può anche sotto questo Articolo portarsi ac-

si acconciamente ciò, che i Franzesi, ed alcuni Italiani chiamano *Bordo*, che è una specie di nastro, di gallone, o merlo, che si pone nell'estremità dei capelli, dei corpetti, e sulle cuciture degli abiti; ec.

Si fabbricano bordi più, o meno larghi, e di materie diverse, d'oro, cioè, d'argento, di seta, di fioretto, di filo, di lana; ec.

In Amiens si lavora copia grande di bordi di lana, e secondo gli Statuti delle Saje di questa Città del mese d'Agosto 1666. se ne noverano di tre sorte: la prima diceasi *picciol bordo*, il cui ordito dev'esser composto di 27. fili, e la seconda che diceasi *bordo a mezzo*, il cui ordito dev'esser fatto di 33. fili, e la pezza deve similmente portare 24. canne: la terza sorta finalmente diceasi *bordo a merlatura*, il cui ordito deve avere 36. fili, e la pezza deve tirare 36. canne. Quest'ultima specie di bordo non è quasi più usata; e perciò al presente se ne fabbrica pochissimo, o quasi niente affatto. Oltre i dipinti bordi di lana, si fabbricano altresì in Amiens diversi galloni, nastri, ec. pure di lana. Vedi gallone.

NATRO. Specie di *sale nero*, è biognolo, che si cava da un lago d'acqua morta nel Territorio di Terrana in Egitto. Vi è anche del natro bianco, non molto diverso dalla soda bianca, o dal salpetra: Quel poco, che si vede in Francia di questa specie di natro, che serve per imbiancar le tele, mescolato con altre sode comuni, vi capita per Marsilia, e per Rouen.

Il *Natro* e il *Nitrum* degli Egiziani, che ebbe il suo nome dalla Provincia di Nitria, deserto di quel Paese, in cui principalmente si trova, galleggia sull'acqua come il ghiaccio, al quale assomigliasi molto, ma è più duro e rosciccio. Dà buon gusto alla carne. *Woodward, Distrib. de Fossili, 3. Classe dei sali, N. 4.*

Alcuni Arabi, massime certi vagabondi Eremiti detti *Sancou*, ne mangiano con del Tabacco, ed altri più comunemente ne prendono pel naso pure col

tabacco. Gli ascrivono grandi virtù. Un Chimico Franzese stabilito in Costantinopoli, pretendeva d'aver tratto da questa mistura un sale ammoniac naturale, che fu presentato alla Compagnia. I Signori *Geoffroy*, e *du Hamel*, che ne fecero l'analisi, giudicarono, che fosse un vero sale del Glauber. *Mem. dell'Acad. 1732, p. 425: in 12. V. anche le Osserv. sul natro degli Antichi nelle Memorie delle Missioni. Vol. VII. p. 84.*

In due laghi dell'Egitto il natro è sotto un piede, o due d'acqua: si profonda in terra 4. in 5. piedi: si taglia con lunghi pali di ferro aguzzi. Quello, che ne è stato tagliato, è rimpiazzato l'anno seguente, o alcuni anni dopo da un nuovo sal-natro, che esce dalle viscere della terra. Per conservare la sua fecondità, gli Arabi hanno cura di riempire i vuoti di materie eterogenee, qualunque siano, arena, fango, ossami, cadaveri d'animali, cammelli, cavalli, asini, ec. tutte queste materie sono atte a ridursi, e riduconsi in fatti vero natro, di modo che gli scavatori tornando un anno, o due dopo nei medesimi luoghi, che avevano scavati, vi trovano una nuova raccolta da fare: i due laghi sono inaccessibili pel loro sito alto, e superiore alle inondazioni del Nilo. E' certo pertanto, che la pioggia, la rugiada, le brine, e le nebbie, sono i veri generatori del Natro; che ne sollecitano la formazione nelle viscere della terra, che lo moltiplicano, e rendono rosso: questo colore è il migliore di tutti: se ne vede anche del bianco, del giallo, e del nero.

Oltre il Natro si raccoglie in certi siti dei due laghi del sale comune molto bianco: vi si trova anche del sal gemma, che viene in pezzetti di figura piramidale, cioè, quadrati alla base, e terminati in punta. Quest'ultimo sale non comparisce se non di Primavera.

Vi è gran differenza fra il *Natro*, o *nitro* degli Antichi, e il nostro *salpetra*, o *nitro* dei nuovi. Si dubita se gli Antichi conoscessero il nostro Salpetra; e per altra

altra parte ci è quasi ignoto il nitro degli Antichi. Vedi SALPETRA.

Nelle campagne dell'Asia Minore, vicino a Smirne, e ad Efeso, la terra gonfia nella Primavera, e nell'Autunno, e forma un numero di picciole eminenze, quali appunto formano nei nostri paesi le topinare. Gli abitanti fanno una rannata di questa terra per lavare i loro drappi, e del sale, che ricavano dalla sola acqua, che vi versano, fanno del sapone, mescolandola con dell'olio, come riferisce il Tournefort.

Si soleva adoprare di questo stesso nitro degli Antichi per farne del vetro coll'arena, come presentemente si fa col sale cavato dalla pianta detta Kali, o soda. Ciò può dedursi dalle espressioni di Tacito Lib. V. delle sue Historie: V. Mar. Med. del Geoffroy, Tomo I. p. 185.

La terra, che contiene del Nitro ha in se del sale alcali.

osservazione Non si fa per anche, se vi sia alcuna terra, da cui si possa cavare senza fuoco il sale minerale fossile rosso, o sale volatile, che vi è contenuto: nemmeno sappiamo, se vi sia una terra, che contenga un sale neutro, o del sale ammoniac. Mineral. del Wallerio, Tomo I. p. 45.

NAVIGLJ. La fabbrica dei navigli è un articolo sì importante alla navigazione, che non dee omettersi in oltre riguarda troppo il Legislatore, e le Leggi atte a far fiorire il commercio, per dispensarsi di farne parola. Mi fermerò solo in ciò, che concerne questi oggetti, nè entrerà nel piano della fabbrica.

Il fine principale, che debbono avere in vista tutte le Nazioni marittime, si è di fabbricarle battimenti perfetti, e buoni velieri, e di fabbricarli a miglior mercato delle altre Nazioni.

Quelle alle quali ha dato la Natura gli Articoli necessari per la fabbrica, cioè, legno, ferro, canapa, pece, lego, bratto, e marinai, non istentano gran fatto a ottenere questi due punti necessari alla navigazione. Sono esse anche le sole, che possan giuogervi con rinuscita:

quanto all'altre Nazioni, che son prive di questi Articoli, o d'alcuni d'essi nelle loro terre, o in quelle delle loro Colonie, e che si trovano nel caso di comprarle dalle altre, è certo, che malgrado tutti i Regolamenti saggi, che possono prescriverse, non giungeranno mai ad uguagliare il buon mercato della navigazione delle prime, qualora queste non sieno trascurate rispetto a tale articolo, e che perciò non possano profittare di questo vizio del loro Governo.

Si è giunti a dare delle Regole certe per la fabbrica delle navi. Si sa manifestamente la qualità del legno atto a tal fabbrica, ed a ciascuna parte d'essa, ed è noto a un di presso che quantità di tali, e tali legni, di tali, e tali pezzi possono entrare nella fabbrica d'un battimento di 100. botti, e d'uno di 200. I vizi della fabbrica possono nascere dai materiali adoprati per usi, a cui non sono adeguati, o in un tempo, in cui non avevano acquistato la necessaria perfezione.

Il Legislatore dee formare un Codice di Leggi invariabile per la fabbrica: deve sulle relazioni di prodi Fabbricatori dare dei certi regolamenti, e delle misure sicure: prescrivere le qualità, e le età dei legni. E che dico io? considerargli anche prima del taglio, e dettare ordini, che lo determinino: nei tempi, e nelle età degli alberi, in cui sono atti ad essere impiegati: Dee anche indispensabilmente attendere la teoria, alla forza, e qualità dei cordami, alla fabbrica delle vele, alla qualità del ferro necessario per la fabbrica: che prescrive come debbanli lavorare i vari utensili di questo metallo, che son necessari alla fabbrica, e alla navigazione; e la sua idea in tutti questi Regolamenti dee essere la perfezione della fabbrica, e il miglior mercato, o per lo meno l'uguaglianza dei prezzi colle altre Nazioni, che fabbricano, e che navigano.

Dee regolare il numero dei marinai necessari per ciascun vascello, e dee stabilire dei mezzi per animare i popoli a navigare, e per addestrargli nella navigazione.

E' indubitabile , che quei , i quali fabbricano a minor prezzo degli altri , sono in istato di navigare a miglior mercato , e che perciò sono perpetuamente preferiti , se uniscono a tal vantaggio una scienza uguale uell' arte di navigare , e una potenza stabilita a segno per farli rispettare dalle altre Nazioni , e dai Pirati .

Quei , che hanno navigli eccellenti , e che son prodi nell' arte del uavigare , hanno bisogno di meno marinaj , che gli altri : quindi possono avere più bastimenti , dilatare la loro navigazione , e noleggiare a miglior mercato .

Questa è la forza dell' Inghilterra : quindi nasce la sua potestà marittima : questo è il perno , su cui si raggria tutto il suo commercio : questo è il principio della sua potenza .

Ma questo è appunto ciò , che tutte le Nazioni , le quali hanno legni , ferro , canapa , bratto , e marinari , con estreme attenzioni , e con sagge Leggi sopra la fabbrica possono togliere all' Inghilterra , o dividere con essa . *Giorn. di Commercio* Gennaio 1761. p. 146.

Sono in Soratte eccellenti nell' arte di fabbricare i vascelli ; e se i loro modelli fossero così belli come i nostri , che essi si studiano d' imitare , si potrebbe accettare senza esagerazione , che fabbricassero i migliori vascelli che sieno al mondo , massime per la durata : ne fanno di 1000. botti , e di vantaggio . Forzè pertanto confessare , che la lor fabbrica ha sempre non so che di rozzo , e di non finito : per altro è cosa assai ovvia il vederne durare un secolo ; e questa solidità è dovuta alla loro maniera di lavorare , e alla natura del legno , che adoprano : il combaggiamento delle tavole è impenetrabile : il legno lavorato , di cui si servono è curvato naturalmente ; senza che vi sia bisogno di forzanelo col fuoco . Il loro legname , che chiamano *rick* , è d' ugal durata del legno di quercia , e di più ha la proprietà di non icheggiarsi , quando prova una cannonata , caso , che per lo più danneggia i marinari di quello facciano le stesse palle . Hanno ancora una

Tom. III.

maniera di conservare il fondo dei loro vascelli , strappiciandolo con un olio , detto da essi *olio di legno* , che s' imbeve nelle tavole , le alimenta , e ne impedisce la corruzione . Non lanciano i loro vascelli come noi , col fargli sfurciolare , ma scavano dei canali , che empiono d' acqua nel cantiere , e la corrente tira seco il vascello . Se ne fabbrica anche al Pegù , ma non passano per così perfetti come quei di Soratte . Si servono d' alberi della spiaggia del Malabar . Le lor corde son di gusci di Cocco , e perciò più ruvide , e meno maneggevoli di quelle dicanapa : tuttavia hanno delle gomene , che durano più delle Europee nell' acqua salza , e l' acqua dolce le corrompe in brev' ora . Antepongono le ancore d' Europa , perchè il ferro è migliore , e meglio lavorato .

Quanto alle vele , le cavano dalle loro Manifatture di bambagia ; e se non sono così forti , e così durevoli come quelle di canapa , almeno sono più pieghevoli , e meno soggette a spaccarsi . In cambio di pece adoprano una gomma d' un albero detto *dammur* , che non è inferiore alla nostra . *Viaggio di Grose all' Indie Orientali* 12. 1758. pag. 167.

Vedi le *Dimensioni* , grandezza , e artiglieria d' alcuni vascelli fabbricati in Spagna , nell' Indie , in Francia , in Inghilterra , a Genova , ec. il metodo di questi varj Popoli , nella proporzione di persone di mare , e di guerra su i loro vascelli , ec. *Teoria del Commercio* , e della Marina d' Ustaritz Cap. 67. e 68.

NECANEE . Tele raggiate d' azzurro , e di bianco , che si fabbricano nell' Indie Orientali . Ve ne sono di larghe , e di strette . Le larghe dette in Inglese *Necanees Broad* , son lunghe 11. canne , e larghe $\frac{1}{2}$. Le strette , dette *Necanees narrow* tirano 10. canne , e son larghe $\frac{1}{2}$.

NEFRITICA . Pietra preziosa . E' una specie di diaspro : è di color grigio con un poco d' azzurro , e tal volta con bianco , e con nero .

La nefritica differisce dal diaspro nell' esser più dura , e che non ha mai rosso . Quando si lustra , e che si riduce alla grossezza del dito mignolo , ha un lu-

H h

stro

stro scuro, e semidiasano: se ne trovano pezzi di grossezza da farne ragionevoli tazze. Viene dalla Nuova Spagna; ma ve ne ha altresì nella Spagna vecchia, e in Boemia.

Questa pietra è carissima a motivo della virtù mirabile, che credesi avere contro la renella. Una tazza fatta di questa pietra fu comprata 1600. scudi al tempo dell' Imperatore Ridolfo II. Questo sarebbe poco, se fosse vero tutto quello, che dicono gli Autori delle sue proprietà.

La migliore per i dolori della renella dev'essere d'un bigio paonazzetto, grassa, e untuosa come il talco di Venezia. Gl' Indiani della Nuova Spagna, i quali, come vien detto, furono i primi a scuoprire, e che poi insegnarono agli Europei l'uso della Nefritica, la portano appesa al collo, dopo d'averla ridotta in varie figure, ma soprattutto in becchi d'uccelli, lo che fa, che in mancanza di vere pietre nefritiche i Ciarlatani, tagliano del giado, o altre pietre, che vi s'accostano, nello stesso modo, e lo vendono molto caro a quei merlotti, che vi hanno fede, per i dolori della renella.

NEFRITICO. Il legno nefritico è un legno bianchiccio, o d'un giallo pallido, solido, e pesante, d'un sapore alquanto acre, e subamaro, e il cuor del legno è bruno, o d'un rosso scuro. Sendo stato in molle per mezz'ora nell'acqua chiara, le dà il bel colore dell'opalo, diviene azzurra e gialla, in guisa però, che quest'acqua sembra ora azzurra, ora gialla secondo i vari aspetti di luce. Imperciocchè se s'empie una bottiglia di vetro della tintura di questo legno, e si ponga fra l'occhio, e la luce, il liquore comparisce d'un color d'oro; ma comparisce azzurra, se l'occhio è fra la luce, e la bottiglia.

Si osserva altresì, che quando vi si mescola un liquore acido, si dilegua il colore azzurro, e che da qualunque banda si guardi quest'acqua, allora ha il color d'oro; ma se vi si mescoli dell'olio di tartaro, o una soluzione d'un

fale alcali urinoso, riassume incontanente il colore azzurro.

Si dee scegliere il legno nefritico recente, che dà all'acqua il color bld, e d'oro, e scartar quello, che non dà questo doppio colore: poichè vien falsificato con frequenza questo legno con altro, che lo somiglia, ma che tiuge l'acqua di solo giallo.

L'albero, onde si cava il legno nefritico, è simile al pero, e per la sostanza, e per la grandezza. Quest' albero vegeta nella Nuova Spagna, e singolarmente nel Regno del Messico. Gl' Indiani lo chiamano *Coult*, e *Tlapalcypally*. In Europa denominasi *legno Nefritico*, perchè è specifico per la colica Nefritica. Veli il Trattato della *Mat. Med.* del *Geoffroy*, Tomo II. Sezione 1. pag. 410.

NEGRI. Popoli d'Africa, il cui Paese s'estende ai due lati del fiume Negro. Chiamasi Nigritia l'ampia Regione, che abitano, che ha oltre 800. leghe di spiagge, e che s'estende oltre 500. leghe nelle terre. E' incerto, se questi Popoli abbiano comunicato il loro nome al paese, ed al gran fiume, che lo bagna.

Il nome d'*Etiopi* che dassi alla Nazione più potente dei Negri, altro non significa, che uomini d'una carnagione abbronzata, e nera.

Gli Europei da alcuni Secoli fanno commercio di quegli infelici Schiavi, che cavano di Guinea, e dalle altre Spiagge Africane per sostenere le Colonie da essi stabilite in vari luoghi dell'America, e nell'Isola Antille.

E' difficile il giustificare totalmente il commercio dei Negri, ma se ne ha un' indispensabile bisogno per la coltivazione degli zuccheri, dei tabacchi, dell'Indigo, ec. Lo zucchero, dice il *Montesquieu* sarebbe troppo caro, se non si facesse coltivar dagli schiavi la pianta, che lo produce.

Il commercio dei Negri si fa da tutte le Nazioni, che hanno stabilimenti nell'Indie Occidentali, e singolarmente dai Franzesi, dagli Inglese, dai Portu-

tughefi, dagli Olandefi, dagli Svezzeſi, e dai Daneſi.

Non ſi videro baſtimenti Franceſi ſulle ſpiagge della Guinea per farvi traffico di Negri, ſe non molto dopo lo ſtabilimento delle Franceſi Colonie nell' Iſole Antille, e che principiò a divenire alquanto comune allorchè la Compagnia dell' Indie Occidentali fu ſtabilita nel 1664. e che le Spiagge Africane da Capo verde fino al Capo di Buona Speranza furono compreſe nella ſua conceſſione.

Per queſto commercio lo ſuccedette la *Compagnia del Senegal*: alcuni anni dopo, la conceſſione di queſt' ultima, come troppo eſteſa, fu diviſa; e ciò, che le fu tolto, fu dato alla *Compagnia di Guinea*.

I Negri migliori ſi cavano da Capo Verde, da Angola, dal Senegal, dal Regno dei Gialoffi, da quello di Gailani, di Damel, dal fiume di Gambia, da Majugard, da Bar, ec.

Un Negro pezzo d' India (come adimandanti) dai 17. fino ai 30. anni, non ſi computava un tempo che 30. o 32. lire in merci adeguate al paefe, e ſono acquavite, ferro, tela, carta, margheritine d'ogni colore, caldaje, vaſi di rame, e ſimiglianti, che i Negri ſtimano grandemente. Ma dacchè gli Europei ſi ſono per coſi eſprimerci, animati gli uni contro gli altri, queſti Barbari hanno ſaputo profittare della loro gelofia, ed è coſa rara, che ſi contrattino oggi dei bei Negri per 60. lire, e la Compagnia di Guinea ne ha pagati fino 100. lire il pezzo.

Queſti ſchiavi fannoſi in più modi: alcuni per iſchivar la fame ſi vendono eſſi ſteſſi, i loro figliuoli, e le loro mogli, ai Re, od ai più potenti fra eſſi, che hanno il modo di alimentargli, imperciocchè, quantunque ſi contentino di poco, in certi luoghi dell' Africa la ſterilità è ſi ſtraordinaria, maſſime, quando vi è paſſato qualche nuvolo di cavallette, che è un male molto ordinario, che non vi ſi può raccogliere nè miglio, nè riſo, nè altri legumi, de' quali ſogliono ſuſſiſtere.

Gli altri ſon prigionieri fatti in guerra, e nelle incurſioni, che fanno quei piccioli Regoli ſulle terre dei loro vicini, con frequenza ſenz' altre ragioni, che di fare degli ſchiavi, e che portano via giovani, vecchj, donne, ragazze, e per fino bambini lattanti.

Vi ſono dei Negri, che ſi ſorprendono gli uni gli altri, mentre i vaſcelli Europei ſono ſull'ancora, conducendo- vi quei, che hanno preſo, per vender- vegli, ed imbarcarvegli, loro malgrado, nè è coſa nuova il vedere figliuoli, che vendono in tal modo gli ſventurati padri loro, i Padri i propri loro figli, e con più frequenza quelli, con i quali non hanno alcuna atinenza di ſangue porre la libertà gli uni degli altri in ſervaggio per poche bottiglie d'acquavite, o d'alcuna verga di ferro.

Quei, che fanno un tal traffico, oltre i viveri per l'equipaggio del baſtimento, portano del tritello, dei ceci, delle fave, dell'aceſo, e dell'acquavite per alimento dei Negri, che ſperano d'acquiſtare. Subito che la tratta è finita, non biſogna perder tempo per far vela, avendo fatto coſciere l'esperienza, che fino a che queſti inſelatici vegliono ancora la loro Patria, gli inveſte la triſtezza, e la diſperazione, la prima delle quali cagiona loro dei mali, che ne fanno morir molti nel tragitto; e l'altra gl'induce ad ucciderſi da ſe ſteſſi, o con non voler cibari, o ſoffogandoſi in un modo, con cui fanno piegargli la lingua in guiſa, che ſi ſoffogano ſicuramente, o dando finalmente la teſta con empito nelle pareti del vaſcello, o ſe ne hanno l'agio, gittandoſi in mare.

Queſto eccellivo amore per la Patria par che in eſſi diminuiſca via via, che ſe ne allontanano: ſi pongono in brio; ed è un ſegreto quaſi immancabile per iſpirare ai medefimi l'allegria, e per conſervargliela fino al luogo di loro deſtinazione, il far loro ſentir ſuonare iſtrumenti muſicali, per fino una viola, o una cornamuſa.

Giunti all' Iſole ogni teſta di Negro ſi vende dalle 300. fino alle 500. lire, e di più, ſecondo la loro gioventù,

il loro vigore, e sanità; e questo per lo più non in danaro, ma in prodotti del paese.

Questi Negri sono la principal ricchezza degli abitanti dell' Isole. Chi ne ha una dozzina può essere stimato ricco. Siccome moltiplicano assai nei paesi caldi, i loro Padroni trattandogli alquanto dolcemente, veggion crescere insensibilmente questa famiglia di Negri, ed accrescere a un tempo stesso il numero dei loro schiavi, poichè fra questi miserabili la schiavitù è ereditaria.

E' vero, che l'aver per essi soverchia indulgenza è talora pericoloso, sendo di natural duro, intrattabile, e che non può guadagnarsi colla dolcezza; ma conviene scansare i due estremi: un castigo moderato gli rende pieghevoli, e gli anima alla fatica; e per lo contrario la soverchia durezza gli ributta, e nella loro disperazione vanno a gittarsi fra i Negri selvaggi, che stanziano nei luoghi inaccessibili dell' Isole, ove vivono miserabilissimamente, ma più volentieri, perchè liberi.

NEGRETTO. Così addimandansi i piccioli Negri d'ambi i sessi, che non hanno passati per anche i dieci anni: tre ragazzi di 10. anni fanno due pezzi d'India, e due bambini di 5. anni si computano un pezzo. Vedi **NEGRI**.

NERBO DI BUE. E' il nerbo seccato, che si cava dalla parte genitale di questo animale.

Quando questo nerbo è ridotto in specie di filacci lunghi 8. in 10. pollici per mezzo di grossi cardì di ferro, s'adopra dai fellaj per tirare con la colla forte gli arcioni delle selle, e i timpani dei calessi, e delle carrozze: entra anche nelle racchette per la palla a corda. Questi artefici son quelli che lo preparano, e lo vendono ai Chincallieri a mazzi d'una libbra, ed ivi lo comprano quegli Artigiani, che ne abbisognano.

NERO. Corpo opaco, e poroso, che assorbe la luce, e non ne riflette alcuna parte. Il nero è il più oscuro colore di tutti, ed il più opposto al bianco.

Vi sono più specie di neri, che entrano nel Commercio, che si spiegheranno in seguito, cioè,

NERO DEI TINTORI, altrimenti *Buon-Nero*. E' uno de' 5. colori semplici, e matrici della Tinta.

Questo nero si fa diversamente, secondo la qualità dei panni, che si vogliono tingere, per i panni d'alto prezzo, come i panni d'una canna e mezzo, o d'una canna e un terzo largo alla Spagnuola e all'Olandese, i panni di Linguadoca, di Sedan, d'Abbeville, d'Elbeuf, di Rouen, di Cherbourg, di Berry, e di Dreux; le farge di Santo Lò, e di Beauvais, le ratine larghe, e strette, i droghetti di lana fina, ed alcuni altri. Per fare il nero bisogna servirsi del miglior guado pendente al blò scuro, o blò dipinto.

La buona qualità di questo Guado consiste nel non esser fatto che di 6. libbre d'Indigo preparato sopra ogni palla di pastello, quando la Caldaja è in dolce, vale a dire, quando il pastello comincia a gettare il suo fiore blò, e senza che dopo la preparazione di questa Caldaja possa essere scaldato più di due volte.

Quindi dee farsi bollire con dell' allume, con del tartaro, e poi condito con della garancia, e finalmente perfezionato in nero con della galla d'Aleppo, o d'Alessandria, che dicesi Galla Spinata, della cuperosa, e del sommacco, che si addolcisce ripassandolo sul guado, per dargli la perfezione del Nero.

Perchè questo nero sia bene assicurato, e perchè i panni non tingano nell' uso, che può farsene, debbon' esser dilavati a dovere in bianco alla qualchiera, prima di mettergli nel guado; e dopo d'essere stati guadati, bisogna fargli co' piedi nell'acqua, quindi porli in garancia, e dopo che son fatti neri, lavargli a dovere finchè non isporchino più.

Quanto ai panni di prezzo mezzano, come le ratine, i rovesci, i mollestonei, le farge d'Amalla, e di Mouy, le raschette di Chalons, le stamine, i cambellotti, i baracani, e perfino le coper-

te di lana : basta che sieno solamente guadate , e messe in blò , e poi ridotte nere con galla , e vetriolo , perchè questa sorta di panni non può soffrir la spesa della garanzia , nè d'altre manipolazioni , che fanno ai panni di più caro prezzo .

Alcuni panni non debbon'esser tinti direttamente di bianco in nero : forz'è che di necessità sian passati in guado , e fatti blò , prima d'esser fatti neri .

Tutto quello , che abbiamo detto rispetto al Nero dei Tintori , s'uniforma agli Articoli 8. 9. 11. 12. del Regolamento generale delle Tinte dell' Agosto 1669.

Vi sono anche altre forte di nero , le quali benchè proibite dagli Editti , si sono tuttavia introdotte male a proposito nelle Tintorie , come quello , che si fa colla corteccia d'olmo , e la macinatura , che si prende da Coltellinaj , dai Fabbri , aggiugnendovi della lumatura di ferro , o di rame .

Vi è anche il nero , che dicesi *Nero a freddo* , o *alla Gesuita* , che si fa colle stesse droghe del Buon-Nero , ma senza aver passato il panno in guado . Per fare questa sorta di nero , fanno sciogliere le droghe in acqua preparata facendola bollire per 4. ore : poi si fa raffreddar tanto da potervi tener la mano senza incomodo : quindi si getta il panno nella caldaja , da cui si cava , e si rimette per ben sei volte , e talvolta di più . Pretendono alcuni , che il nero a freddo sia migliore d'alcun' altro , lo che si stenta a credere , tanto più , che i panni così tinti , sendo in un subito messi di bianco in nero , senza aver prima avuto il piè di guado , ciò non può produrre se non un tristo nero , e mal sicuro . Quindi l' Articolo 12. del precedente Regolamento vieta sotto severe pene il tenere alcun panno a dirittura di bianco nero .

Si vuole , che l'espressione di *Nero alla Gesuita* , che si è data al *Nero a freddo* , venga dall' essere stato inventato dai Gesuiti , e ch'essi tingan tuttora così i loro panni nella maggior parte delle loro Case , ove hanno delle Tintorie .

Il bigio è la gradazione del nero , dal color più basso , che è il bigio bianco , fino al più alto , che è il bigio nero , quali sono , il *bigio perlato* , il *grigio piombino* , il *bigio di lavanda* , il *bigio di castore* , il *color d'ardesia* , il *bigio di marrone* , il *bigio scuro* , ec.

NERO DI GERMANIA. Questo nero si fa con della fondata di vino brugiata , poi lavata nell'acqua , quindi macinata in mulini fatti a poscia con dell'avorio , con ossi , o noccioli di pesca parimente brugiati . Questo è il nero , che adoprano gli stampatori in rame . Questo nero viene per lo più di Francfort , di Majenza , e di Strasburgo , o in pane , o in polvere : se ne fa però in Francia , che non è meno buono di quel di Germania , se non per la differenza , che trovasi fra le fondate del vino , di cui si fanno : quello di Parigi è anche più stimato di quello di Germania , e gli Stampatori in rame lo sperimentano più dolce .

Il nero , che si fa nel Regno , si denomina dalle Città , ove è stato fabbricato , come *Nero di Parigi* , di *Troyes* , di *Orleans* , ec.

Il nero di Germania dee scegliersi umido , ma che non sia stato bagnato , d'un bel nero lucido , dolce , stritolabile , riducibile facilmente in polvere , leggiero , e con meno grana lucida , che sia possibile , e se si può , che sia stato fatto coll'avorio , sendo questo migliore per fare il bel nero , delle ossa , e dei noccioli di pesca .

NERO D'AVORIO , altrimenti di *Veluto* . E' avorio abbrugiato per lo più fra due crogiuoli ben lotati , che essendo divenuto affatto nero , e in foglie , o scaglie , è macinato coll'acqua , eridotto in Trocisci , o focaccette piane , per servire ai Pittori nelle varie opere loro , ed agli Orefici , che pongono in opera le pietre preziose per annerire il fondo dei gastoni , in cui incassano i diamanti per dar loro ciò , che chiamano la tinta .

Perchè il nero d'avorio sia di buona qualità , vuol'esser tenero , stritolabile , e macinato a dovere .

Gli

Gli Speciali, ed altri, che stillano a fuoco l'avorio, non debbon gittar via l'avorio brugiato, che trovasi nel fondo della storta, potendo essere ugualmente buono per fare il nero d'avorio quanto l'avorio stesso, preparandolo, come pur'ora spieghiamo.

NERO D'OSSO. Si fa con ossa di bue, di vacca, ec. abbrugiate, e ben macinate. Per esser buono vuol esser tenero, facile a ridursi in polvere, lucido, e macinato estremamente fino. Se ne adopra molto dai Pittori, ma non è sì stimato come il nero d'avorio.

NERO DI CERVO. E' ciò, che resta nella storta dopo, che si è cavato dal corno di cervo lo spirito, il sale volatile, e l'olio. Questo residuo si macina con dell'acqua, e forma una specie di nero, che è quasi ugualmente bello, e buono, che quello d'avorio, e che può benissimo servire ai Pittori.

NERO DI SPAGNA. Così detto per essere stato inventato dagli Spagnuoli, e dai quali si ritrae quasi tutto. Non è altro che sughero brugiato, e s'adopra in varj lavori. Per esser di buona qualità, bisogna che sia nerissimo, leggiero, e meno arenoso, che sia possibile.

NERO DI FUMO detto anche *nero da annerire*, ed è il fumo della pece resina, ec.

Ve ne è di due sorte, i. a polvere, cioè, e in massa: quello in polvere si vende in piccioli bariletti lunghi; e quello in tocco si vende a peso. Se ne fa molto in Parigi co' frantumi della pece resina, che si fa squagliare, e purificare nelle caldaje di ferro, sotto le quali si pone il fuoco in cammiui fatti a posta, nella volta dei quali sonosi poste delle pelli di castrato, o grosse tele per ricevere il vapore, o fumo, che è il nero. Si raccoglie quindi scuotendo le pelli, o la tela, e si pone in vasi adeguati per conservarlo.

Il nero di fumo s'adopra in diverse cose, ma specialmente per farne inchiostro da stampatori, mescolandolo con olio di lino, o di noce, e con della trementina, che fanno bollire insieme.

Gli Speciali, e quei che fanno com-

mercio di questo nero di fumo debbon sapere essere estremamente facile ad infiammarsi, massime quello in polvere, e che quando ha preso fuoco, si stenta infinitamente a estinguerlo, sicchè le cautele per evitar ciò non sono mai troppe. Il modo migliore d'estinguere il fuoco che è nel nero di fumo, si è il soffogarlo con degli stracci, con fieno, o paglia bagnata: l'acqua sola nulla ottiene.

Si ritrae di Germania assai buon nero di fumo. Vuol'esser netto, dolce, e in finissima polvere, senza polvere, e senza arena. Quanto più è leggiero, tanto è migliore.

NERO DI TERRA. E' una specie di carbone, che trovasi in terra, di cui servono i Pittori, dopo che è stato macinato a dovere per lavorare a fresco.

Si fa del nero colla galla, con del vetriolo, come l'inchiostro comune, o da scrivere.

Si fa pure del nero con argento, e con piombo, che s'adopra per empire i vacui delle cose incise.

NERO DA CUOJAJ. Gli Artigiani dicono primo nero la prima tinta di quel colore, che applicano sulle vacchette, vitelli, o montoni, dopo che sono stati in concia. Questo nero è fatto di galla, di vetriolo, e di gomma Arabica. Su questo nero si danno i due lustri.

NERO DI RUGGINE. E' lo stesso che il primo nero de' Cuojaj. Se ne servono anche i Marrocchini.

NERO DI SETA. E' il secondo nero, che si dà ai cuoj lisciiati. Vedi sopra.

NESPOLO. Albero di mezzana grandezza, che porta le nespole.

Il legno di quest'albero noto a bastanza, si dee spacciare in pezzetti di 3. in 4. pollici riquadrati, e della lunghezza di 16. in 18. pollici. Quando si vende in questa maniera, vien pagato molto bene in varie Città di Francia, e singolarmente in Parigi. Se ne fanno dei cavicchj e fusi per le ruote, e le lanterne dei mulini come anche utensili per i falegnami.

Son note tre forte di nespole usati nelle

le botteghe, cioè, il *nespolo comune*, la *spina bianca*, e il *Legno ardente*. Preteritamente si coltiva il nespolo per tutto, negli Orti, nei Broli, ec. I suoi frutti, quando quest' albero è coltivato, divengono più grossi, e migliori. Si confettano le nespole con zucchero, e miele, o si lasciano maturare sulla paglia, poichè quando non son morbide nuociono allo stomaco. *Vedi Continuazione della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo 1. 1750. p. 49. e *M. dell' Accad. delle Scienze*. An. 1750. p. 445. e 529. in 12.

NIDI D' UCCELLI. L' uccello, che gli fa, è una specie di rondine, la cui parte superiore del corpo, compresavi la testa, e la coda è d' un nero paonazzetto, e l' inferiore bianca: picciola è la sua testa, corto il suo becco, fisso, uncinato, paonazzetto, e molto lustro: le sue gambe sono corte, e forti, e le sue ale si lunghe che oltrepassano di molto la coda.

Le rondini di questa specie abitano le alte rupi, che sono i veri luoghi, ove annidano. Veggionsene moltissime in tutte l' Isole della Sonda, massime nell' Isola di Java, delle Molucche, della nuova Guinea, delle Filippine, e sulle Spiagge della Terra ferma, che sono dalla penisola di Malacca, fino alla China, cioè, ne' luoghi montuosi, e pieni di rupi. Ciò è assai diverso da quello hanno detto il *Tavernier*, ed il *P. Tachard* dei loro Nidi, che non si trovavano se non a Sonquino, ed alla Cochinchina. Questa specie di rondine dee esser copiosa in quei luoghi, poichè se ne cavano più miellaja di libbre, e se ne consumano infinitamente nell' Indie per la tavola.

Questi nidi differiscono alquanto gli uni dagli altri nella lor grandezza, nella lor grossezza, nel lor colore, e nel loro peso. Il loro diametro ordinario è di tre buone dita traverse nella sommità, e la loro profondità perpendicolare, che nel mezzo è maggiore, non passa un pollice. La lor materia è bianca, o rossiccia, e alquanto trasparente: talora è mescolata in alcuni nidi, e in certi luoghi d' un porporino scuro. La loro

grossezza è all' incirca come quella d' un cucchiajo d' argento. La forma di questi nidi s' assomiglia molto a un nicchio marino: ell' è come un semicircolo irregolare, il cui diametro, o lato, che è 3. polci in circa, è lo stesso, che trovasi attaccato alla rupe, in cui l' uccello lo ha fabbricato. Può pesare un quarto d' oncia, ora un poco più, ora un poco meno.

Sono molto fragili, e la lor sostanza fatta in pezzi riluce dentro come la gomma. Siccome la lor materia è stata attaccata dall' industria dell' uccello in fili di forma liquida e gommosa, quindi questi nidi compariscono aggrinzati, o leggermente folcati nella loro superficie. Tutto il da me esposto nella presente descrizione dee intendersi di quei, che sono molto asciutti, e conservati da lungo tempo; poichè su i luoghi inaccessibili, ove si trovano attaccati, sono più arrendevoli, di maggiori dimensioni, e più pesanti.

Queste rondini fabbricano i loro nidi quando sono in amore, come fanno tutti gli uccelli, e singolarmente le nostre rondini; ma vanno a cercar fuori, come fanno le nostre, la materia dei loro nidi. Siccome ogni specie di volatile ha i diversi suoi modi d' agire, e secondo i climi, questo si serve d' una materia assai singolare, e diversa da quella degli altri uccelli. E' una materia animale, che vanno a cercare sulle rive del Mare: per ciò si attaccano a una specie di *stella marina* della natura del pesce, la cui sostanza assomiglia ad una gelatina ghiajosa, e viscosa, che il marino refluxo lascia sulla riva: ne prendono piene beccate, che portano al luogo della rupe, in cui debbon fare i loro nidi applicandola filetto sopra filetto in varj tempi, e andando, e venendo fino a che il nido è compito.

Per venire all' uso questi nidi non son ricercati soltanto pel lor sapore, come falsamente ci dicono alcune relazioni; poichè è certo che sono insipidi, e che bisogna condirgli, e mescolargli con buone carni per rendergli mangiabili; lo che è ben tutt' altro, che il dire che pos-

sa-

sauo essi servire di condimento per accrescer sapore all'altre vivande, come si credeva.

Ma sono stimati buono alimento, leggero, e molto sano, attissimo agl' infermi. Si accomodano così bene con altre buone cose, che si rendono un' eccellente cibo per coloro, ai quali non son noti. * Venendo la loro materia, come vedemmo, da un pesce, non dee altri ributtarsi dal mangiarne; tuttavia non ha il menomo sapore di pesce, nè alcun gusto di mare.

Gli Olandesi ne consumano molti, e a proporzione quanto i Chinesi, non meno in Batavia, che nel resto dell' Indie, i loro vascelli ne fanno buone provvisioni massime per i loro Uffiziali, lo che serve loro in vece d'erbaggi sì nelle zuppe, che in forma di vivanda. Ne ho mangiati per mare con tal frequenza che nei viaggi lunghi me ne son quasi stomacato.

Del rimanente la materia di questi nidi è nettissima, ed esente da ogni immondizia in tutta la sua sostanza. Vi si veggion talvolta piccole penne attaccate alla superficie interna del nido, ma si staccano facilmente, quando per qualche tempo sonosi tenuti i nidi in molle nell'acqua, per ammorbidirgli, e disfarli, prima di cuocerli.

Per tale effetto si separano i loro filetti gli uni dagli altri, o almeno si riducono in porzioncelle come filetti, quando sono ammoliti al segno necessario per dividerli con facilità, lo che si fa con uno spillo, che s'introduce, per la punta, e si fa strisciare fra i due filetti alternativamente. Questa divisione per filetti fatta con isveltezza, è necessaria per cuocerli, e prepararli più commodamente. Si torna a porgli nell'ac-

qua, che dev'esser tepida, a misura che si dis fanno per sciacquargli, come si fa delle radici. Questi filetti si gonfiano, ed allora hanno una specie d'elastico nella loro resistenza, che è assai arrendevole. Son bianchi, e pajono vermicelli sicchè si veggiono con piacere.

Gli Olandesi, e anche gl' Inglese, da alcuni anni portano in Europa di questi nidi, piuttosto per fargli gustare ai curiosi, e per adornarne i lor musei, che per altro: in questo secondo caso hanno il loro merito.

Si vendono in Batavia a danaro contante un Rixdale e mezzo, e due la libbra: si vendono a mazzetti ben disposti l'uno nell'altro, legati con simetria, e ridotti a foggia di panier di giunchi allungato a foggia di stivale, ec. *Mem. del Sig. Garcin. Vedi anche Istoria degli Indiani* 12. Tomo V. e VI.

Gli Olandesi ne portano quantità di Batavia a Canton, e vi guadagnano molto.

NINZIN. Denominazione della radice di GINSENG. *Vedi questo Articolo.*

Il Ninzin di Kaempfer dev'esser lo stesso, che i Chinesi denominano *Nin-zin-canna*.

Il *Ginseng di Canada* è a un di presso la cosa stessa che il *Ninzin-canna*.

NIPITELLA. Pianta, e seme medicinale, uno dei grand'usi della quale è per far morire i vermi che si generano nel corpo umano. Questo seme s'adopra per lo più in vece del seme santo, o polvere da vermi.

Non ci son note che due specie di nipitella, che s'adopriano in Medicina, cioè, la *nipitella campestre*, e la *nipitella orense*.

La *nipitella campestre*, la *nipitella sal-vatica*, o *bastarda*, la *barbata*, o *peverella*.

* E tanto vero, che i nidi d'uccelli sono per se stessi così insipidi, che i Chinesi, che gli fanno in zuppa fiancheggiati da brodi gagliardissimi, e composti, non vengono a capo di toglier loro la insipidezza naturale.

Ma come dice ottimamente il Sig. Garcin, è un' ottimo alimento per fortificare lo stomaco. Del rimanente non ha gusto alcuno per una persona che goda sanità perfetta. Osservazione del Signor Pecbevin Supercargo della Compagnia dell' Indie di Francia giunto dalla China a Copenaghen nel 1761. dopo d'avervi soggiornato 7. anni.

vella comune. La sua radice è fibrosa, picciola, bianchiccia; getta uno stelo, ora semplice, ora ramofo, magro, scannellato, che a mala pena arriva all'altezza d'un piede. Quando son caduti i fiori, succedono frutti membranosi, terminati da 5. cornetti, a un di presso come nell'ancolia, che in vetta si spaccano, ma che restano uniti insieme dal mezzo fino alla base, divisi così nella loro lunghezza in altrettanti ricettacoli, che racchiudono più semenze nere e poco odorose. Trovasi questa pianta per tutto fra i grani, massime dopo la messe, ove fiorisce verso il fine dell'Estate; e si crede, che abbia la virtù medesima, che la Nipitella coltivata.

La *nipitella Romana*, la *nipitella ortense*, la *nipitella coltivata*, o *domestica*, il *comino nero*, o *comino spurio*.

La radice è sottile, e fibrosa, come quella della precedente: essa getta steli alti un piede, gracili, scannellati, in gran numero. Passati i fiori, succedono loro frutti membranosi molto grossi, terminati da più corni e divisi in più ricettacoli, che racchiudono semi angulosi neri, o gialli, d'un odore aromatico, e d'un sapore pungente. Questa pianta si coltiva negli orti, ove cresce facilmente, e fiorisce in Luglio, in Agosto, e in Settembre. S'adopra il suo seme nella Medicina. Se ne fa venire d'Italia, perchè è stimato il migliore: bisogna sceglierlo nuovo, ben nutrito, d'un color nero, o giallo.

Si coltiva una terza specie di nipitella, che è più picciola della precedente, e che anche si distingue dai suoi fiori paonazzetti, e dall'odor del suo seme, che si prenderebbe per comino, tanto è acuto. Chiamasi questa specie *nipitella di Candia*, o del Levante: ha le stesse proprietà, e fiorisce nel giugno.

Il seme di nipitella, che di tutte le parti della pianta è la sola, di cui ci serviamo in questo paese, contiene del sal volatile, e molto olio aromatico mescolato con assai flemma, che anche nel seme recente è nocevole. *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo I. Sezione II. pag. 186.*

Tom. III.

Si conoscono 12. specie di nipitella, la maggior parte delle quali non sono che varietà di colore nel fiore, e nella molteplicità dei loro petali, e queste varietà nascono dalla cultura. Quelle di fior doppio si ammettono dai Fioristi per ornare i parterre.

NOCE. Albero grande, che porta le noci.

Quest' albero è più noto al pubblico pel suo uso di quello sìalo per caratteri dei suoi fiori. Senza i gattoni e noci non avrebbero germoglio, e per conseguenza sarebbero incapaci di produrre le loro specie: la loro fecondità nasce dai fiori maschi.

In quest' albero, sì noto che è superfluo il descriverlo, non ha parte, che non sia utile al commercio.

La noce ha un doppio involuppo, il primo de' quali è verde, e si chiama *scorza*, il secondo è duro, e dicesi *guscio*. La noce fresca si mangia a spicchi verso il mese d'agosto: la secca si serba per l'inverno.

Dalla noce secca se ne cava l'olio col torchio. Serve questo ai Pittori, Stampatori, ed a molti altri Artigiani, serve pure per brugiare, per friggere, ed anche per sanar le piaghe. Ne vien molto di Borgogna, di Turenna, e d'Orleans.

La parte più sottile della radice del noce, la sua scorza, le sue foglie, il primo involuppo del suo frutto s'adopra dai Tintori per la tinta falba.

Il suo legno è molto stimato per farne ogni sorta di mobili, come seggiole, burrò, ravinoli, ghiridoni, lettie, canapè, armadi, casse, ec. Gli archibuseri ne montano le loro arme, e i carrozzeri ne fanno i loro corpi de' legni, ec. si spacca però in tavoloni, in tappi, in tavole, in cattedre, ec.

Le buone qualità del legno di noce sono, l'esser netto, senza screpoli, uè nocchi.

Finalmente la parte inferiore del tronco dell'albero, le sue efcrecenze, e le radici grosse, si tagliano in tronconi per gli Ebanisti da impiegarsi nei loro lavori di rapporto, e d'intarsatura, e per

Ii

i Tor-

Tornitori per alcuni lavori minuti. Quanto più le radici son brune, e radesche, tanto più sono stimate. Di queste le più belle vengono dal Delfinato, e massime da Grenoble.

Si lavora molto legno di noce negli Svizzeri, in Ginevra, in Savoia, e altrove. Vi si cercano con cura i pezzi meglio macchiati, e i più variati, o di disegni straordinari formati dalla natura, o per la varietà dei colori. Si spaccano con una sega a acqua, o a braccia tutti i tappi, radici, ed altri legni a fogliami della grossezza d'uno scudo in circa, se ne formano mazzi, che s'imballano con cura, e si spediscono in Olanda, in Inghilterra, e anche nel Nort, lo che con frequenza produce un beneficio considerabile.

Gli Svizzeri posseggono quantità di Noci, che darebbero loro copia bastante d'olio di noce, se si potesse trovar modo di far loro produrre più frutti di quello facciano comunemente, e porgli a un tempo stesso a coperto delle brine di Primavera.

I noci portano maggior pregiudizio colla loro ombra, e colle loro grandi, e numerose radici, che si dilatano molto fra terra, e ne attraggono i sughi, e i sali, di quello dieno vantaggio, non meno per la raccolta, che ne facciamo, che pel legname, che ci procurano.

Il solo mezzo di ben profittarne si è il fargli innestare, come da 30. anni si pratica in una picciola parte del Delfinato nota sotto nome di *Marchesato, v. el Royannois*.

Dopo che vi si usa, e vi si è generalmente stabilito questo metodo, poichè non vi si trova un grosso noce, che non sia innestato, quel picciol paese somministra copia d'olio di noce quasi incredibile.

I loro vicini convinti dall'esperienza che hanno della bontà di questo metodo principiano a praticarlo, di modo che da Grenoble fino a Romans, ed anche fino al Rono, il numero dei noci innestati cresce considerabilmente, e fra non molto certamente moltiplicherà.

Questo metodo produce un doppio vantaggio: il primo si è il procurarsi noci di buona qualità, e che somministrano più olio dell'altre, il secondo, ch'io risguardo come il più considerabile pe' nostri cantoni, si è, che non si prendono per innestare i noci se non talli della specie tardiva, che buttando tre settimane, o un mese più tardi dei noci ordinarj, sono per conseguenza molto meno soggetti a patire le prime brine della Primavera.

I noci non si innestano nel pollonetto, come la maggior parte degli alberi, fruttiferi, ma sul luogo come i mori, e solo quando hanno acquistato una certa grossezza, e che il tronco è almeno di 15. in 18. pollici di circonferenza: s'innestano anche per quanto sieno grossi.

Quando si vogliono innestare si scorrono, o sul fine d'Autunno, o sul principio di Primavera; ma è anche meglio farlo sul finir di Febbrajo, o nei primi di Marzo, per lo meno un mese, o sei settimane prima del primo succhio, perchè gli alberi rischiano meno di patire per i freddi del verno: i rami tagliati, gittano nuovo legno, e bisogna che questo nuovo legno abbia un'anno prima di poterlo innestare: adunque nella seguente Primavera, e nel forte del succhio s'innestano i più bei talli che hanno gettato, e si troncano quelli, che non si vogliono innestare: fanno si almeno due innesti sopra cadun ramo maestro, e negli alberi grossi 4. in 6. perchè non attaccano tutti, e in caso, che attaccassero tutti, si è sempre a tempo l'anno seguente a troncargli rami, che fossero troppi, e che non farebbero che deformar l'albero.

I noci s'innestano a occhio come i mori: per questa specie d'innesto bisogna, che i buccioli sieno freschissimamente tagliati, poichè per poco, che fossero secchi non se ne potrebbe staccar la scorza con uno degli occhj, de' quali altri si serve per innestare i rami che vuole, insinuandovi dopo che si è sollevata la pelle precisamente fino al luogo dell'innesto, e non più basso, una specie di anello fatto della scorza del

buc-

bucciolo in cui si è lasciato un'occhio: siccome da quell'occhio esce il nuovo ramo, bisogna, che il giardiniere: che innesta, abbia cura di voltarlo in guisa, che l'albero possa essere ben guarito, e che i rami non s'intralcino. *Offervazioni del Sig. Ant. Naville di Ginevra nella Raccolta delle Memorie intorno all'Economia*, per la Società di Berna; 8. Zurigo 1760. Tomo I.

NOCE VOMICA. E' il frutto, o' come voglion alcuni Scrittori, il nocciolo del frutto d'un'albero, che vien su in varj luoghi dell'Egitto, onde vengono queste noci per la via di Marsilia. Trovansene anche nell'Isola di Timor, e in quella di Ceylan, Isole del Mare Indiano.

Queste noci son tonde, e piate, d'un bigio forcino, come esternamente vellutate, ed internamente di varj colori ora gialle, ora bianche, ora scure.

Le più grosse, le più bionde, le più nuove, e le meno piene di mondiglia, sono le migliori. Sono un veleno sicuro per gli animali, ma non già per gli uomini.

NOCE DI BEN, DI CIPRESSO, DI GALA, D'INDIA, MOSCADA. Vedi tutti questi Articoli, cioè, BEN, CIPRESSO, ec.

NOCCIOLI. I Droghieri del Nort fanno negozio di noccioli di pesche, e d'albicocche per uso della Medicina, e per la cucina. Delle mandorle di queste due sorte di noccioli si fanno delle emulsioni per evacuare i vermi dei fanciulli. L'olio estratto da queste mandorle è creduto specifico per i rumoreggiamenti delle orecchie. S'adopra in pasta nelle farse, per dare alle medesime grato sapore.

NOCCIUOLO. Arboscello, che produce le nocciuole, di cui vi sono 7. specie contando le coltivate, e le salvatiche. Fra le coltivate vi ha la nocciolina tonda e bianca: la nocciola grande lunga e rossa; e la grossa tonda, che è la più stimata. Questa è più particolarmente detta *Avellana*, da *Avellino*. Città del Regno di Napoli, nei cui contorni ve ne ha copia grande. Le salvatiche differiscono dalle coltivate nell'

essere meno grosse, e meno delicate, una delle quali è picciolissima, e involuppata da un calice avente lunghe sottilissime radici; dure, e guarnite di ruvidissimi peli. Denominata *Bizzantina*, perchè ve ne son molte presso Constantinopoli. Lo stelo che la porta, non è alto più d'un piede. Le coltivate sono affatto coperte dal loro calice molto barbuto; e le salvatiche ordinarie non ne son coperte che per metà.

Il legno di noccinolo, differentissimo da quello degli altri alberi, è più utile quand'è d'un picciol volume che quando è più grosso. Ma s'assi com'esser si voglia, non serve che a piccioli usi, che non meritano d'esser descritti per minuto. S'adopra particolarmente per farne cerchj da botte, perchè è dritto, arrendevole e senza nocchj; ma questo legno è sì fragile, e dura sì poco, che non s'adopra, se non quando non se ne ha di meno tristo. Nulladimeno ci siamo accertati con più esperienze fatte in Montbard in Borgogna, che questo legno durava tre volte di più, quando era stato tagliato sul cader delle foglie, di quello tagliato nell'invernata, o sul principio di Primavera. *Enticlop.*

I Chimici Tedeschi fanno anche presentemente il famoso olio *Heraclino del Rolando* con questo legno distillandolo nella storta a fuoco aperto. Il suo uso è per l'epilessia, il dolor dei denti, e i vermi. Altri fanno anche miglior uso della polvere, o farina dei gassoni, raccolta di Primavera prima dello spuntar delle foglie, contro la prima di queste malattie, di pari che per lo scioglimento di ventre. *Vedi Geoffroy Tomo III.*

NOJALLE. Specie di tele canapine crude fortissime, ed unitissime, che si fabbricano in varj luoghi di Bertagna che servono per vele da Battimenti Marini.

Le Nojalle distinguonsi in straordinarie a sei fila torte, in Nojalle straordinarie a 4. fila torte, in ordinarie a 4. fila, in Nojalle corte: in semplici, ed in tonde.

Le 5. specie prime di queste tele si

fanno 5. in 6. leghe di paese nei contorni di Rennes, massime in Sanzay, in Pira, ed a Noyalle, dal quale ultimo luogo hanno preso il loro nome.

Le tonnette si fanno in Vitre, e nelle vicinanze di questa Città, per la maggior parte.

Le Nojalle straordinarie a 6. fila son così dette, perchè cadaun filo dell'ordito è composto di due triple fila unite insieme, benchè la trama sia d'un semplice filo, che vi s'impiega, che è fatto d'una canapa scelta, più bella, e più fina dell'ordinaria.

Questa specie di Nojalla s'adopra d'ordinario per i soli vascelli Reali, sendo troppo forte per i mezzani, e piccioli. La loro ordinaria larghezza è di $\frac{1}{2}$. canna meno $\frac{1}{12}$. misura di Parigi.

Le nojalle straordinarie a 4. fila son fatte come le precedenti, fuorchè ogni filo d'ordito di queste è di due doppi fili uniti insieme.

Le Nojalle ordinarie a 4. fila son simili alle straordinarie a 4. fila scelte; la sola differenza consiste, che le prime son fatte, sì nell'ordito, che nella trama di filo di canapa comune, e le altre di tutta canapa scelta.

Le Corte son così dette, perchè sono più strette 4. pollici del Re delle Nojalle semplici, lo che fa, che la larghezza delle nojalle corte sia simile a quella delle nojalle straordinarie a 6. fila scelte, cioè d' $\frac{1}{2}$. canna meno $\frac{1}{12}$. misura di Parigi.

Le semplici tali si dicono, perchè il filo che le compone sì dell'ordito, che della trama, è d'un solo e semplice filo.

Queste son larghe poco meno di $\frac{1}{2}$. canna meno $\frac{1}{12}$. misura di Parigi.

Le tonnette son larghe come le semplici: diconsi tonnette, perchè sì il filo dell'ordito, che della trama, di cui son fabbricate, è molto più grezzo, e slegato di quello che s'adopra nella fabbrica delle altre tele Nojalle; e per questa ragione ancora le Nojalle tonnette s'adoprono per lo più per sole vele da scialuppe, o vele sottili di vascelli.

Tutte le nojalle di qualsivoglia specie si sieno si vendono sul piede della canna corrente del paese, la quale è un terzo più lunga di quella di Parigi.

Il consumo maggiore di queste tele si fa nei Porti di Francia: tuttavia se ne fanno grosse spedizioni nei paesi forestieri, massime in Inghilterra, in Spagna, e in Olanda, benchè poche in quest'ultima regione, perchè gli Olandesi hanno delle fabbriche di tele da vele.

Le Nojalle per esser lavorate a dovere debbon'esser fatte di filo del cuor della canapa, ben battute sul telajo, rinforzate e unite, che abbiano del corpo senza alcuno apparecchio; e specialmente che gli orli sieno ben fatti, poichè da questo principalmente dipende la bontà delle vele, tanto più che si cuce dagli orli, e uniscono i teli delle tele de' quali le vele sono formate.

NUNNA. Tela bianca della China, di cui è gran traffico al Giappone. Ve ne ha di 3. sorte della stessa misura per la lunghezza, ma di qualità diversa per la finezza. Son lunghe 24. cubiti, e larghe 4. punti.

O

OC

OC

OCA. Grosso uccello, che ha il collo lungo, le zampe corte, e i piedi, e fatti poco diversamente da quei delle canne. L'oca è propriamente an-

sibia, vivendo in terra, e nuotando nell'acqua. Ve ne sono due specie, l'oca domestica, e l'oca salvatica, ed altre specie, come viene esposto nella Continua-

nuu-

nuazione della *Mat. Med.* del Geoffroy, *Regno animale*, Tomo III. 1756. p. 49.

Quest' uccello è di grand' utile, e traggonfene più merci pel traffico, oltre il vantaggio della cucina, quando s'ingrassa.

Il *pelume*, che è una penna fina, e delicata, si cava dal collo, di sul ventre, e di sotto le ale. Alcuni ne fanno tre raccolte l'anno, ed altri due. Quei che ne fanno due sole levano il primo di Primavera, e il secondo nel mese di Novembre, ma questo secondo con più risparmio per la vicinanza del Veroo.

Quando si vogliono far tre raccolte di pelumi, una si fa sul fine di Maggio; l'altra pel S. Giovanni; e la terza nell'Agosto. Ma in qualunque tempo si levi il pelume, bisogna aspettare, che sia maturo, lo che si conosce dal cader che fa spontaneamente: altrimenti v'entrano le tarme pel sangue, che esce di cima al tubo, quando la penna non è matura.

La *penna d'oca morta* non è così buona, come la *penna d'oca viva*, ed ha d'ordinario un odore acuto, e di asfodelo.

Le *penne da scrivere* sono una seconda merce dall'oca somministrata al Commercio: si cavano dall'ale dell'uccello nel Mese di Marzo, e nel mese di Settembre.

Ve ne sono di due forte, le penne grosse, e le estremità delle ale. Si vendono a migliaia, a centinaia, ec. dopo d'averle preparate, e consolidate con passarle leggermente sotto la cenere calda, e poi fatte in mazzi legati per lo più in tre luoghi. Vedi PENNA DA SCRIVERE.

In Danimarca vi è quantità grande d'ocche, e perciò molte penne da scrivere, e molto pelume.

Le *fosce d'oca salate*, che vengono di Bajona, e d'Auch, e che sono stimatissime, sono una terza merce che ci danno questi uccelli.

Finalmente il *grass d'oca* è una quarta mercanzia, che se ne cava. Serve per la Medicina, penetra, rarefa, e risolve facilmente. Se gli ascrivono diver-

se qualità, ma non convengono al presente Dizionario.

Chiamasi *sferca d'oca* un colore gialliccio mescolato di verde, che assomiglia in qualche modo all'efcremento di quest' uccello.

OCCHIALE. Istrumento, che serve per ingrandire, ed approssimare gli oggetti, e ad agevolare l'azione della vista.

OCCHIALI nel plurale sono due vetri incassati in due cerchj, per lo più d'argento, d'ottone, di tartaruga, o di corno, e che sono nel mezzo uniti insieme da un semicircolo della stessa materia.

Son grandemente stimati quei d'Inghilterra, e in fatti sono eccellenti; ma in Parigi vi sono occhialaj, che ne fanno di quelli, che non cedono punto ai primi.

Questa è quella sorta d'occhiali, la cui invenzione si fissa sulla metà del XII. Secolo, e che altri con più probabilità fissano soltanto verso il fine del XIII. o sul principio del XIV. poichè quanto al canocchiale, o sia stato casualmente inventato in Olanda, o sia opera del celebratissimo Galileo, il quale, se non più lo ha di gran lunga perfezionato, è d'una data più modera degli Statuti degli Occhialaj.

L'invenzione del canocchiale può ascrivervisi al figliuolo d'un Artefice Olandese che faceva occhiali da naso. Aveva costui in una mano una lente, o vetro convesso, come son quei, che adoprano i *Presbii*, o vecchj, e nell'altra un vetro concavo, che serve per chi ha la vista corta, ed avendo a caso approssimato al suo occhio allontanando un poco il convesso, che teneva davanti a quello, s'avvide, che vedeva per entro a questi due vetri alcuni oggetti lontani molto più grandi, e con maggior distizione, di quello prima vedesse coll'occhio nudo: fece osservare questo effetto a suo padre, che incontanente ne unì de' simili entro cannoncini lunghi 5. in 6. pollici; ed ecco la prima scoperta del canocchiale. Questo trovato in brev'ora si divulgò per tutto in
un

un tempo stesso, e ciò poteva essere nel 1609. mentre il *Galileo* pubblicò le sue osservazioni col Canocchiale nel 1610. e dice, che erano 9. mesi che gli era stata notificata tale scoperta, come si può vedere nel suo *Nuncius Siderius*.

L'epoca del Canocchiale del *Keplero* a due lenti convesse si può fissare nel 1611.

OCCHJ DI GRANCHJ. Così vengono denominate, tuttochè impropriamente, certe pietruzze bianche fatte in forma d'occhio, che trovansi nella testa dei granchj di fiume. Non tutte le stagioni son buone per cavar dai granchj questa specie di pietruzze, ne vife ne trovano se non quando mutano la loro scaglia, cioè verso il mese di Maggio, o nel Giugno.

Gli occhi di granchj, che si vendono in Parigi, vengono d'Olanda: se ne fa commercio sì grande, che ciò ha fatto sospettare ad alcuni Autori, che fossero artefatti.

Sia cosa esser si voglia di loro origine, e per conseguenza di loro virtù, gli occhi di granchj son molto alla moda nella moderna Medicina, e son reputati un'alkali buono per molti mali: si adoprano fra le altre nei vomiti, per purificare il sangue, per calmare i dolori della renella, ec. Bisogna sceglierli più grossi, e più bianchi, che sia possibile.

OCCHJ DI PERNICE. Drappo parte di seta, parte di lana diversamente lavorato, e manierato, che si fa dagli Arazieri d'alto luccio d'Amiens. Deve avere secondo i Regolamenti nel 1666. 23. mazzi, 30. portate di larghezza, che importano un piede e mezzo, e un pollice reale, e dee tirare 20 $\frac{1}{2}$. in 20. e $\frac{1}{2}$. canne di lunghezza.

OCCHIO DI GATTO. *Oculus Catì.* Pietra preziosa. E' una specie di zaffiro. Questa pietra è d'un grigio brillante, che si cangia in colore di paglia. Potrebbe esser forse l'*Astoria*, di cui parla *Plinio*. Vi è un'altra specie d'occhio di gatto, che si qovera fra gli Opalia motivo de' suoi varj colori, ma è molto più dura dell'Opalo. Finalmente vi

è una terza specie d'occhio di gatto, che rappresenta affai bene l'occhio di questo animale: non è di gran pregio in Europa, ma è sommamente stimato nell'Indie grandi, poichè queste Idolatre Nazioni le attribuiscono somme virtù. Se ne vendono per fino talora 600. scudi l'una. Ciò dipende come in altre cose, dal capriccio, e dalla superstizione. Vedi OPALO E ZAFFIRO.

OCRA. *Ochra Martialis.* Terra metallica, che si separa dal vetriolo, dopo d'essere stato disciolto nell'acqua. E' una pura terra, che ne ha la consistenza, e che non è mineralizzata, nè dallo zolfo, nè dall'arsenico: quando non era rossa prima, divien tale nel fuoco: quando vi s'unisce una materia infiammabile, si riduce affatto in ferro, qualora non sia mescolata con della terra, che s'oppona a tal riduzione: l'ocra somministra un ferro, che scaldato si spacca. Abbiamo,

1. *L'ocra gialla.* Ell'è d'un giallo più, o meno carico: talora è del colore dello zafferano, massime quando si trova unita con delle pietre: allora chiamasi *marna di pietra*, o *spuma di mare*. La sua consistenza ora è fissa, ora stritolabile: essa tinge le mani.

2. *L'ocra scura.* E' una terra scura, che nel fuoco assume un color più carico: macchia le mani: il suo colore nasce dal mescolgie d'alcuna sostanza eterogenea.

3. *L'ocra rossa.* E' d'un rosso pallido mescolato d'una materia stritolabile, che si riduce in polvere: diviene anche d'un color più carico nel fuoco: tinge le mani, ma non val niente per disegnare, nè si può adoperare per matita.

4. *La matita rossa.* E' una specie d'ocra dura, d'un rosso carico, mescolata con un'argilla, che rendela untuosa al tatto, che s'indura nel fuoco, divenendovi d'un color più carico, e serve per disegnare.

5. *L'ocra nel legno petrificato.* Quando l'ocra si precipita sugli alberi, che trovansi nelle viscere della terra, questi divengono d'un color bruno, e contengono del ferro, benchè conservino sempre

pre la lor figura, e tessitura vegetabile. Vi sono dei legni petrificati di questa specie, che contengono del ferro presso Orbislaw in Boemia.

Osservazione. La consistenza, e la figura variano in tutte le specie d'ocra, delle quali abbiamo parlato: vi è 1. l'ocra in polvere; tale è l'ocra rossa; tale è pure l'ocra gialla, che si trovano nelle pietre. 2. In crosta, come la specie d'ocra a scorza, che è composta di croste, piantate le une sopra le altre, ed è quella di cui parla il *Bayer*, *orietogr. Norica* cap. 3. pag. 21. in pietra, e dura come la matita rossa. *Mineralog. del Wallerio*, Tomo. I. pag. 52. e 481.

Vi sono Autori, che stimano l'ocra una specie di minerale atto a fondere i metalli, allorchè sono soverchio aspri. Il maggior uso, che se ne faccia, è per la Pittura.

La sola ocra gialla è naturale, poichè l'ocra rossa è la gialla messa ad un fuoco di riverbero. L'ocra migliore si trova in Francia, e le sue miniere sono nel Berry, a San Giorgio dal Prato. Sica-va come il carbon terreo.

Le vene, o filoni per lo più sono alla profondità di 150. in 200. piedi della grossezza di 4. fino a 8. pollici, fra un'arena bianca, che gli cuopre, e una terza gialla argillosa, che serve come di letto alla pietra d'ocra.

Oltre l'ocra di Berry, ne viene anche in copia grande d'Inghilterra, ma non paragonabile a quella di Francia.

L'ocra d'Inghilterra è di più sorte, e secondo i suoi varj colori ha diversi nomi. Quella, che è d'un giallo rossiccio dicesi ocra di strada, quella che è d'un rosso scurissimo, e carico, dicesi Rosso scuro; e questa seconda, quando pende al nero dicesi *Boccale*: s'adopra per nettare gli specchi.

Bisogna sceglier l'ocra, sì gialla, che rossa, bene asciutta, assai tenera, di color vivo, e senza ghiaja.

OLIO. Parte untuosa, grassa, e infiammabile, che esce, o si estrae da varj corpi naturali. In questo senso lo prendono i Medici, ed i Chimici.

Si dice più comunemente del sugo di

molte piante, frutti, semi, che si cava per espressione, come gli *olj d'olive*, di noci, di canapa, ec.

Origine e antichità dell'Arte di far l'olio.

Se è necessario all'uomo il vino, e le bevande che se gli avvicinano, non lo è meno ad esso l'olio. Neppur sò, se debba considerarsi questo secondo liquore come d'un bisogno anche più indispensabile. I Greci, che attribuivano a Minerva la scopetta dell'Ulivo, fecero presedere questa Dea a tutte le Arti, poichè in fatti poche son quelle, che possono far di meno dell'olio. Laonde vegliamo, come tutti i popoli hanno procurato di provvedersene, e di cavarne da tutte le varie materie, che vi hanno credute proprie. L'invenzione, e l'uso dell'olio sono della più remota antichità. E' detto, che Giacobbe versò dell'olio sulla pietra, che aveva eretta in Bethel in memoria del sogno, che vi aveva fatto.

Vi sono moltissime piante, e frutti, dei quali si può fare dell'olio. Ma quello, che si cava dal frutto dell'ulivo, supera incontrastabilmente qualunque altro. Non è stato agevole il sospettare la proprietà, che hanno le ulive di dar dell'olio, e molto meno il trovar l'arte d'estrarnelo. L'invenzione delle macchine atte a fissata operazione richiede molte riflessioni, e molte esperienze. Per cavar l'olio dalle ulive bisogna farsi dal ridurle in pasta per mezzo della macchina: quindi si mette questa pasta in sportoni e si bagnano con acqua bollente: finalmente si comprime il tutto, e si raccoglie con delle cucchiare l'olio, che galleggia sull'acqua. La considerazione di tutte le diverse operazioni indurrebbe a negare ai primi secoli la cognizione dell'olio d'ulive, e si potrebbe dubitare, che quello, di cui si tervì Giacobbe, fusse di questa specie.

Ma per altra parte vegliamo, come l'ulivo era noto, e coltivato nei più antichi tempi. La tradizione di quasi tutti i popoli antichi portava, che quest'albero era stato il primo, che gli uomini

ni avessero imparato a coltivare. Gli Egiziani pretendevano esser debitori all'antico Mercurio di tale scoperta. Gli Atlantidi dicevano, che Minerva aveva insegnato ai primi uomini a pianrare gli ulivi, a coltivarli, ed a cavar l'olio dalle ulive. Un tal fatto è tanto più probabile, quanto che facile si è il governo dell'ulivo, poichè un tal'albero richiede pochissima cura.

Egli è certo altresì, che al tempo di *Giobbe* l'olio d'ulive era noto: si vede ancora dal modo, con cui parla *Mosè* di quest'olio, che al tempo di questo Legislatore era molto in uso. Adunque non può dubitarsi, che fin dai primi Secoli varj Popoli non sapessero l'arte d'estrarre l'olio dalle ulive; ma non si rilevava, che allora adoperassero le macchine, delle quali presentemente ci serviamo per tale operazione. I torchi non si usavano nei primi tempi. Per cavar l'olio dalle ulive si pestavano nei mortaj.

Se diamo fede all'antica tradizione degli Atlantidi, questi popoli avrebbero assai di buon'ora saputo il segreto di render mangiabile il frutto dell'ulivo. Facevano onore di tal trovato a Minerva: forz'è accordare, che l'invenzione d'addolcire l'amarezza dell'ulive colla salamoja è una scoperta molto forte.

L'abito in cui ora siamo d'aver dell'olio con facilità fa sì, che non rileviamo quanto basta il merito di tale scoperta.

Per convincersene basta riflettere agli immensi guadagni, che fecero sull'olio i Fenici, allorchè nei loro primi viaggi lo portarono in Ispagna. Tanto caso facevasi un tempo di questo liquore, che le antiche leggi proibivano espressamente a quei, che raccoglievano le ulive di battere gli ulivi, e di strapparne i rami: non è maraviglia, che allora s'avesse tanta attenzione per questi alberi, poichè l'olio era agli Antichi sì prezioso, pel consumo grande, che ne facevano, mentre l'adopravano in assai più usi di quello noi ci facciamo.

Fra le diverse proprietà dell'olio deesi giustamente riputar quella, che ha d'

accreocere considerabilmente, e di conservar lungamente la luce dei corpi infiammabili, che vi s'intingono. Certo si è non esservi stato alcun popolo, il quale non abbia cercato i mezzi di rimediare all'oscurità delle tenebre. L'arte di illuminarsi in tempo di notte ha dovuto essere nei primi tempi uno degli oggetti principali dell'applicazione degli uomini. Il mezzo di procurarsi questo vantaggio in guisa facile, e comoda non sarà stato il frutto di loro prime ricerche. E' probabile, che in origine non siasi conosciuto altro lume artificiale, che quello del fuoco. Così illuminavansi i Greci nei tempi eroici: quando annottava si portavano negli appartamenti grandi caldani di fuoco. Quando si voleva trasportar del lume da un luogo all'altro prendevansi in mano tronchi di legno spaccati per lo lungo, che si accendevano. Questo è lo stato, in cui sono tuttora diverse Nazioni. Vene ha quantità nell'uno, e nell'altro Continente, che non hanno altro lume, che quello del fuoco: e perfino si sono conservate tracce di tal'uso originario presso popoli civilizzati. Le torce, che s'usano alla China per i viaggi notturni son fatte di rami di pino seccati al fuoco. In più luoghi dell'Europa i campagnoli fanno seccar nel forno pezzi di legno che servon loro di lucerne, e di fiaccole. Tale si era l'uso dei primi secoli.

I popoli industriosi non dovettero star molto a rilevare l'imperfezione, e i difetti di questi usi. Adunque cercarono modi più comodi per far lume. Indubitatamente il caso fece osservare, che certi corpi tuffati nell'olio, accendendosi poi conservavano la lor luce, e non si consumavano che lentissimamente. Tale osservazione bastò per immaginare le lucerne. Gli Antichi attribuivano tale scoperta agli Egiziani; scoperta fatta fino nei primi secoli. In fatti le lucerne dovevano esser note in Egitto qualche tempo prima di *Mosè*. L'uso grande, che ne fa il Legislatore, e i piani in cui entra a tal riguardo, non ne lasciano dubitare.

Ma per altra parte vi sono dei fatti, i quali provano, che l'uso delle lucerne ha un'epoca molto più antica. Si parla nella Genesi d'un fegno mistico, che ebbe *Abramo*, e vi si dice, che fra gli altri oggetti questo Patriarca vide passare una lucerna ardente. *Giobbe* altresì parla sovente di lucerne, e perfino vi fa allusioni frequenti. Non v'è dubbio, che in origine queste sorte di macchine, non fossero assai grossolane. In progresso si diedero gli uomini a porvi molta magnificenza, ec. Per lo meno le lucerne furono il più perfetto mezzo d'illuminarsi, che conoscessero gli Antichi. Non venne mai loro in idea di servirsi per ciò nè del fegno, nè della cera. *Origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze*, 12. 1758. *Prima Parte Lib. II. Cap. J. Art. IV.*

L'Attica sembra indubitabilmente essere stato il primo paese della Grecia, che conoscesse questa parte dell'Agricoltura. Gli Ateniesi la dovettero a Cecrope. Questo Principe vegiva di Sais, Città del basso Egitto, ove la cultura dell'ulivo faceva la principale occupazione degli abitanti. Cecrope, che trovò il terreno Attico adeguatissimo a questa specie d'alberi, ne fece piantare. La riuscita vi corrispose, e in brev'ora Atene divenne famosa pel suo olio eccellente. Essa era anche anticamente il solo luogo della Grecia, in cui fossero oliveti.

Pare, che Cecrope stentasse ad indurre gli Attici a darsi ad una tale coltivazione. I Greci dei tempi eroici non eran punto diversi dai popoli, de' quali formiamo la più vantaggiosa idea. La loro poca industria non aveva per anche loro permesso di procurarsi alcuno dei mezzi atti a illuminarsi facilmente, e con comodo in tempo di notte.

I Greci allora non ignoravano l'arte di far l'olio, oppure non avevano l'uso della lucerna; era lor nota di pari la cera, e il lego, ma non avevano rinvenuto il segreto di cavarne l'utilità principale. Non facevano altr'uso dell'olio, che per ungerli. Tuttavia le lucerne erano molto antiche nell'Asia, e

Tom. III.

nell'Egitto: adunque è strano, che tal nozione non fosse anche passata presso i Greci al tempo della Guerra di Troja: ma non è meno certa rispetto a ciò la loro ignoranza. *Ivi Lib. II. Art. III.*

Non abbiamo potuto omettere questa curiosa dissertazione intorno all'origine, e all'arte di far l'olio, cavata dall'eccellente Libro pur'or citato. Passiamo ora al modo di coltivare gli ulivi, e di far l'olio presentemente in varj luoghi.

Il commercio d'olio d'uliva è rilevantissimo per la copia straordinaria, che se ne consuma in ogni paese.

Si colgono le ulive verso i mesi di Dicembre, e di Gennaio nella loro più perfetta maturità, cioè quando cominciano a divenir rosse. Quando si pongono nel mulino subito che sono state colte, se ne cava quell'olio sì dolce, e d'odore sì grato, che dicesi *olio vergine*, ed il miglior del quale viene di Grasse, d'Aramont, d'Aix, di Nizza, ec. ma siccome l'ulive colte di fresco rendono poco olio, quei che cercano la quantità, e non la bontà, le lasciano qualche tempo star sul pavimento, e poi le mettono in torchio. Questo *secondo olio* è d'un sapore, e d'un odore poco grati. Se ne estrae anche di qualità inferiore, ed è l'*olio comune*, e questo si fa girando dell'acqua bollente sulla spremitura, e si riscalda il torchio con maggior forza.

Del modo di conservar l'olio, di impedirne l'irrandimento, o che prenda alcun suo sapore.

Per conservare la qualità dell'olio si chiuderà subito estratto entro ricettacoli nettissimi, e posti in camere esposte al mezzodì, che si chiuderanno esattamente nei tempi freddi, la cui influenza pregiudicherebbe infinitamente a questo liquore, se arrivasse a gelare. Per prevenire tal disordine, s'adoprerà la bragiera, o la stufa. E' essenziale il conservar la fluidità dell'olio perchè si pogli delle sue parti grossolane, e della sua morchia, che debbon cadere al fondo.

K k

do.

do. Quando l'olio sarà schiarificato, e ben trasparente, lo che segue d'ordinario sul fine di Giugno, massime se non si è gelato nell'invernata, allora si travererà, separando la parte superiore e chiara da quella del fondo, che è più fissa, e di diverso colore.

Quest'olio secondo, che è torbido, e bianchiccio, si chiama *olio di fondi fini*, e quello, che è trasparente, d'un color dorato, e d'affai miglior qualità, dicesi *olio sovrappino*, o *olio puro*, ovvero *olio vergine*. L'olio secondo, essendo riposato è pur buono, ma è sempre alquanto inferiore all'altro.

La separazione dell'olio secondo si farà verso la fine del Luglio, o al principio d'Agosto. Si decanterà in un vaso la parte più chiara del liquore: quel che resta dopo tale operazione chiamasi *olio di fondi grossi*: questo si porrà in una camera molto calda, perchè il grasso, che contiene si precipiti più speditamente.

Si decanterà questo terzo olio verso la metà di Settembre. La parte schiarita del liquore, benchè inferiore alle due prime sorte, è tuttavia comportabilmente buona, perchè non è per anche infetta di rei sapori, e odori, che le avrebbe potuto comunicare una dimora più lunga colla morchia.

Quest'ultimo fondo che contiene le parti acquose, terrestri, e più grossolane dell'uliva, può anche esser purificato, sicchè sia atto a fare il sapone, a preparar le lane per le fabbriche dei panni grossi, ec.

L'olio chiarito, e decantato dee custodirsi in luoghi nè troppo caldi l'Estate, nè troppo freddi l'Inverno. Questi due estremi nuociono alla sua trasparenza. L'eccesso del calore pone in moto, e fa montare le parti grosse che dovrebbero restare nel fondo del vaso. L'eccesso del freddo intorpidisce il liquore, e lo decompone. Così l'uno, e l'altro son cagione, che l'olio non è più sì delicato al gusto, nè sì grato all'occhio. Del resto dee sapersi, che quanto più l'olio invecchia, tanto più perde il colore, e la sua finezza, e le altre sue qualità. *Giorn. Econ. 1777. Agosto p. 156.*

Oltre la Provenza, la Linguadoca, la Spiaggia della Riviera di Genova, e Lucca, ove si fanno gli olj migliori d'uliva, se ne fa anche copia, benchè inferiore, nel Regno di Napoli, massime in Gallipoli, nella Morea, in alcune Isole dell'Arcipelago, in Candia, in alcuni luoghi della Spiaggia di Barberia, nell'Isola di Majorca, e in alcune Provincie di Spagna, in Siviglia, in Malaga, ec. e in Portogallo.

Gli olj d'uliva più fini, e più stimati son quelli dei contorni di Grasse, e di Nizza: quei d'Aramont, e quei d'Oneglia, picciol borgo degli Stati del Duca di Savoia, sulle spiagge della riviera di Genova.

Gli olj d'Aramont superavano un tempo gli altri tutti; ma presentemente gli olj di Grasse, e d'Oneglia sono più in voga, ed hanno reputazione maggiore.

Il modo migliore e più sicuro di fare le compre degli olj di Grasse, e d'Oneglia, si è d'andare in persona (lo che fanno i mercanti di Lione, che ne fanno il traffico), o di spedirvi una persona apposta, che possa ivi dimorare 3. o 4. mesi: se con ciò pagate l'olio a contanti pronti, avrete delle buone baze, e farete buoni guadagni.

Bisogna osservare, che i guadagni, che far si possono sopra gli olj fini sono considerabilissimi in confronto di quei che possono produrre gli olj comuni; o come diconsi d'ordinario, fra le due sorte.

Tuttavia si fa un consumo grande di questi secondi, che li vendono per la maggior parte per esser trasportati a Marsilia, e a Tolone per le fabbriche dei saponi, o nei luoghi delle Manifatture dei panni.

Queste sorte d'olj si conservano facilmente da un anno all'altro entro orci di pietra, o di terra (vasi atti a conservargli), lo che fa, che si può prendere il suo tempo per vendergli con più vantaggio: lo che non può farsi degli olj fini, che si guastano, e s'ingrassano tenendogli troppo.

Una porzione dell'Isola di Candia, e sua.

e singolarmente nelle vicinanze della Canea, è coperta di felve d'ulivi alti al par di quei di Tolone, e di Siviglia: e siccome l'aspetto del sole in quest'Isola gli difende da qualunque gelo, vi si moltiplicano in copia, e vi sussistono belli e verdi per molti anni.

Gli olj migliori di Candia son quei di Resimo, e della Canea. Quei di Girapetra son neri, e fangosi, perchè prima di vuotare i loro orci i Mercanti smuovono con un bastone l'olio, e la morchia, e vendono il tutto insieme.

Se ne cavano ancora dall'Isola dell'Arcipelago, e particolarmente da Atene, che sono più stimati di quelli di Candia.

Olio d'uliva di Metelin.

L'Isola di Metelin somministra 500. quintali in circa d'olio un'anno per l'altro. L'olio buono lampante si consuma nella Turchia.

L'olio di noce passa a Marsilia, e forma uno dei principali articoli de' suoi ritorni di Levante. L'abbondanza, o scarsità dell'olio in Genova, in Candia, e in Morea, che determinano la quantità, che i Fabbrianti cavano da Metelin; e la variazione del prezzo di questo prodotto in quest'Isola, dipende non solo dalla copiosa raccolta che è a vicenda buona, e cattiva d'un'anno all'altro, ma anche dalla più, o meno manteca, che le spiagge del Mar Nero somministrano a Costantinopoli. Questa Capitale in mancanza della manteca è forzata a sussistere d'olio di Metelin, che di necessità incarica per le richieste dei padroni di barca, che ne fanno il commercio.

Le ulive non produrrebbero la quantità d'olio, che se ne estrae, senza la precauzione, che hanno i paesani di farle, e di conservarle ammucchiate finchè abbiano sentito il caldo della Primavera. Così salate si possono serbare interi anni, aspettando a spedirle al mulino per estrarne l'olio quando s'offre l'occasione di venderlo, allora si pone l'olio così estratto in orci, ove ripo-

sa almeno quegli otto, o dieci giorni: quello, che esce da questi orci chiaro e limpido si vende a misura per la Turchia: quello che esce grasso si mescola colle altre fondate, e si vende per olio da sapone, non a misura, ma a quintale.

Il quintale di 45. *osche* di Turchia è valutato a un di presso alla misura, che diceasi in Marsilia *Millerolli*: vogliono tuttavia 106. quintali di buona olio limpido, e da cucina, per produrre cento *millierolli*, ma siccome si fa a Marsilia nel tempo di misurarli una tara pel più, o meno grasso, che si trova nella fondata di quest'olio, accade, che per fare i 100. *millierolli* vi vogliono i 107. 109. talora 110. o 112. quintali. Vi sono stati dei carichi in cui vi sono voluti per fino 120. quintali: Tale abuso procede dalla poca buona fede delle persone del paese, che non solo mescolano il più di fondata che possono nell'olio, che vendono, ma che fanno anche sospettare di mescolarvi corpi stranieri, che diceasi essere un decotto della pianta di cocómoro salvatico, che s'incorpora colla morchia dell'olio in guisa, che non può esserne più separato. Appunto per ovviare tale abuso i Fattori stabiliti in Metelin sono attentissimi nel visitare l'olio, che caricano su i nostri bastimenti, lo che dipende dalla cautela, che essi prendono di lasciar riposare sopra un cavalletto gli orci, ove sono gli olj, che ricevono, e di fermarne lo scolo, allorchè s'accorgono, che sgorga coll'acqua, e col grasso, che se ne è staccato, e nel freddo, che condensa l'olio, si ha cura di farlo sghiacciare al fuoco sul cavalletto. Per tal modo si è giunti a staccar l'olio, che si riceve da una porzione del suo grasso, sicchè 107. o al più 108. quintali bastano ora per fare i 100. *millierolli*: intorno a che si può osservare, che questa proporzione di peso alla misura, dipende talora dalla qualità dell'olio, di cui uno è più leggero dell'altro: di modo che l'abilità del Commisionario può fargli comprare degli olj di tal luogo, che i 104. quintali bastassero per

rendervi i 100. milleroli a Marsilia. Sopra di ciò non può darsi alcun piano, dipendendo tale nozione dalle osservazioni, che l'esperienza fa fare sopra i luoghi.

Questo è ciò, che può riguardare il primo inconveniente del Commercio dell'olio da sapone di Marsilia. Consiste nell'alterarsi l'olio dalle persone del paese, nè si può rimediarsi se non per mezzo dell'attenzione, e dell'abilità del Corrispondente, che riceve questi oli.

Il secondo disordine, a cui è malagevole il rimediare, si è la variazione del prezzo, che dipende dalla finezza delle persone del paese, che speculano sopra questo prodotto, profittando con prodotta delle circostanze, che lo fanno ricercare. Gli abitanti di Metelin per tal riguardo sono industriosissimi; ma tuttavia quei che posseggono i terreni, che producon l'olio sono di necessità meno istrutti delle circostanze del commercio, che quelli, la professione dei quali è d'unire le piccole partite dell'olio degli Isolani, e di porle in magazzino. Questi hanno dei corrispondenti a Smirne, che gl'informano dell'arrivo dei bastimenti di Francia, o d'Italia, che possono esser venuti con intenzione di caricar dell'olio. Vi sono anche persone potenti in Smirne, che hanno degli Associati a Metelin per fare questo Commercio, e che hanno lo stesso interesse di profittare delle circostanze. In tal situazione accade, che agli avvisi, che vengono di Francia del basso prezzo degli oli in Metelin, i Principali spediscono dei bastimenti, e dei fondi, che giungono tutti in un tempo. I Commissionarj di Metelin si trovano imbarazzati dagli ordini, che ricevono, che son subito seguiti dai bastimenti stessi, che assolutamente si debbon caricare, sotto pena di pagare ai Capitani le note avarie. I Commissionarj pertanto s'affrettano di comprare per mezzo di questi Fattori che uniscono l'olio. Questi non lasciano d'approffittarsi delle circostanze; e quindi è accaduto, che i bastimenti, che avevano cominciato a caricare a 6. piastre il quintale, non han-

no potuto terminare il loro carico, che a 10. piastre, e sono anche stati forzati a comprar dell'olio sopracaricato di grasso, dopo d'esser rimasto più mesi sulla scala, lo che fa che gli abitanti colla speranza d'imbarterli in simili frette per nostro conto, non vendono la loro raccolta, che hanno in olio, e in ulive salate entro i lor magazzini, se non per porzioni, ed intervalli d'un tempo all'altro di bisogno; per ciò hanno tutto l'anno dell'olio da vendere, nè ad altro badano, che al moto dei nostri Corrispondenti per alzare il prezzo dell'olio a proporzione del bisogno, che ne abbiamo, lo che rende questo commercio pericoloso insieme, e malagevole.

Se la libertà degli stabilimenti nelle Scale fosse renduta ai Franzesi dai Negozianti, formerebbero dei Fondachi in Metelin, vi verserebbero fondi considerabili, co' quali farebbero le loro provviste, e coll'avanzo di forti partite d'olio, ed il beneficio, che ne ritrarranno negli anni scarsi, escludendo gli Ebrei, i Greci, ec. in brev'ora passerebbe in Francia. Tali sono i mezzi semplici di scuotere il giogo, che impongono queste due Nazioni sopra tal ramo di Commercio.

Quasi tutto l'olio di Metelin si carica in capo alla Culatta di Porto Olivero: è questo un luogo deserto, ed esposto al passaggio di tutta la canaglia dell'Isola, coperto di paludi, e sommarmente malsano. Non vi ha altro ricovero, che un vecchio magazzino, assai angusto e miserabile, ove si abita malissimo. Malgrado ciò si paga un alloggio di 9. piastre per carico, lo che dà più entrata al Proprietario di quello sia costata la fabbrica. E' da sfiorire, che non siasi per anche giunti a far accettare il più necessario progetto di far fabbricare un magazzino vicino a una fontana poco quindi distante, detta *Conjougick*. Osserv. sopra varj Rami di Commercio, 8. 1758. pag. 216.

Rispetto all'uso dell'olio d'uliva non vi ha chi non sappia, che è una delle cose più necessarie alla vita; e sarebbe come impossibile l'entrar nel piano di

tut-

tutte quelle, in cui è adoprato sì per alimento, sì per Medicina, sì finalmente per quelle forte di lavori, in cui ne abbisognano gli Artigiani. Se ne consuma anche molto per ardere. Serve di butirro nelle Provincie, ove crescono gli ulivi, perchè son privi dei pascoli, che d'ordinario vi sono più rari, perchè l'erba vi si secca facilmente pel soverchio svaporamento dei terreni leggieri, ed esposti a un sole ardente.

OLIO DI MANDORLE DOLCI, estratto senza fuoco. Questo si prepara in molte guise diverse: alcuni pelano le mandorle per pestarle: altri le pestano senza pelarle: vi è chi le scalda nell'acqua tepida: altri le scaldano a bagno maria: alcuni le acciaccano solamente: altri le riducono in pasta col barterle: finalmente vi sono quasi tante maniere, quante sono le persone, che spremono quest'olio dalle mandorle sì dolci, che amare.

In mezzo a tal varietà pare, che il Sig. *Pomet* ne abbia insegnata una nella sua *Storia delle Droghe*, Lib. VII. cap. 44. che può seguirsi più facilmente, con meno rischi, e spesa di qualunque altra maniera. La ponghiamo in questo luogo tanto più di buon grado, quanto più ella s'adatta a tutti i grani, e frutti, dai quali si può eavar olio per espressione, e senza fuoco, come dalle nocciuole, dalle noci, dal ben, dai pinocchi, dalla palma Christi, dal papavero bianco, dal seme di canapa, dai 4. semi freddi, dal seme di lino, ec.

Si prenderà, dic'egli, una libbra e mezzo di mandorle dolci pelate, ben secche, nuove, e non rancide, nè mufate: dopo d'averle acciaccate in un mortajo nettissimo, si passeranno per grosso staccio di crino: dopo, che saranno passate si rinchiederanno entro una tela di crino raddoppiata per metterle in torchio sotto due placche di stagno, o d'acciajo liscio, o di rame, o anche di latta: quindi si comprimeranno bel bello e ugualmente per non rompere la soppressa o forare la tela; e quando saranno bastantemente pigiate,

e ne sarà uscito tutto l'oleoso, e il fluido, avremo un'olio di mandorle dolicissimo, e quasi senza fecce, le quali non si schivano mai negli altri metodi d'estrarlo.

OLIO DI PALMA, che diceasi anche di **SENEGAL**, o **PUMICINO**. E' un liquore untuoso e fisso, come il burro, d'un giallo dorato, e d'un odore di viola mammola, o d'Iride. Chiamasi olio di palma perchè colla bollitura, o per espressione s'estrae dalla mandorla d'un frutto, che porta una specie di palma, che vegeta in vari luoghi dell'Africa, massime nel Senegal, e che vien sì anche nel Brasile.

Questo frutto viene della grossezza d'un'ovo, e a ciocche; (così chiamasi ne' contorni di Parigi un'ammasso di più frutti, come mele, o pere, che sono tutti attaccati pel picciuolo, ed escono da un medesimo frutto). Queste ciocche ne portano talora fin cento.

Gli Africani, e i Brasiliani si servono dell'olio di Palma, quando è recente, come si fa altrove del burro, e quando è vecchio lo abbruggiano. In Europa è creduto un rimedio sovrano contro gli umori freddi, e che per suo mitighi la gotta. Bisogna scegliere quest'olio nuovo, d'un buon odore, d'un sapore assai dolce e gustoso quanto i nostri migliori butirri freschi, e singolarmente molto colorito, che è un segno, che è nuovo.

Si contraffà talora colla cera, con olio d'uliva, dell'Iride, e della *Terra merita*: ma vi è una doppia coppella, ove si può provare, cioè, l'aria, e il fuoco: l'aria che cambia il colore del vero olio di palma, quando vi si espone, e nulla opera sull'alterato: e il fuoco, che pel contrario altera il colore dell'alterato, e lo rende simile al genuino, quando, vi si fa squagliare a bell'agio.

OLIO DI CAMOMILLA. Si fa co' fiori della pianta di questo nome posti nell'olio d'uliva, che s'espone al sole nei più fieri calori estivi. Il suo colore è paonazzetto. Certuni vi fanno entrare della trementina fina. Quanto più è vec-

vecchio, tanto più è stimato. S'adopra per guarire varie sorte di piaghe, di modo che da alcuni vien considerato come un balsamo.

OLIO DI PETRIOLO, NAFTA, o PETRIOLO. Specie d'olio minerale, fortile, sommamente infiammabile, d'un gagliardo odor di bitume, che arde nell'acqua, e che è d'alcun'uso nella Medicina.

Quest'olio è così detto dalle parole Latine *petra*, e *oleum*, cioè *pietra*, e olio, perchè scaturisce dalle fisure di certi massi, che si trovano in varj luoghi, massime in Italia, nel Ducato di Modona, in Linguadoca presso Beziers, in Auvergne vicino a Clermont, e in alcune Isole dell'Arcipelago. I Babilonesi chiamavano *Nafsa* un'olio bianco, e nero, che scollava da alcune fontane presso Babilonia. Chiamavasi anche *olio di Medea*, perchè un tempo, com'è fama, *Medea* intrinse in quest'olio bituminoso la corona, e la veste di Crono sua figlia, e per tal mezzo l'arise viva.

Benchè vi sieno olj di petriolo di varj colori, rossi, gialli, verdi, bianchi, Neri, ec. non si conoscono d'ordinario presso i Drogghieri, se non sotto queste due ultime denominazioni.

L'olio di petriolo bianco dicesi d'ordinario *Nafsa d'Italia*, ed il nero dicesi *Petroleum*. La *Nafsa* scola da una rupe del Ducato di Modona: nell'uscire dalle spaccature della rupe vien ricevuta in tubi di rame, dai quali cade in caldaje dello stesso metallo. I varj colori di quest'olio nascono, come si crede da' diversi aspetti in cui si trova la rupe rispetto al sole: così il bianco stimato il migliore, scola dal lato più esposto ai raggi di quest'Astro, poi il rosso, quindi il giallo, e il verde, e finalmente il nero, che è il meno buono di tutti.

Il *Nafsa bianco*, altrimenti *olio di petriolo bianco* non può contraffarsi, nè ammette alcun mescolglio. Bisogna sceglierlo bianco, chiaro, leggero, sommamente infiammabile, e d'un'odore acuto e penetrante, che penda molto a quello

dello zolfo. Chi ne fa traffico deve usare precauzioni grandi contro il fuoco, poichè s'infiamma per lo meno come la polvere da schioppo. L'olio di petriolo nero d'Italia, dev'essere scelto d'un rosso chiaro e giallecio, e d'un soffribile odore sulfureo. Quanto agli olj verdi gialli, ec. in Francia non se ne vegliono.

Il *Petroleum*, detto anche *olio nero di Gabian* viene di Linguadoca, e la rupe, onde sgorga, si trova nel villaggio di Gabian presso Beziers. D'ordinario si vende per l'olio di petriolo nero d'Italia, tuttochè sia molto inferiore. E' d'una consistenza mezzana, d'un odore acuto, e serente, e d'un color nero. Si contraffa coll'olio di trementina fuso, che si colora colla pece nera. Un tempo si stimava poco; ma presentemente se ne fa gran traffico: e la vendita di quest'olio forma una porzione delle rendite del Vescovado di Beziers, al quale appartiene la rupe, e che vien raccolto ogni Lunedì.

La sorgente di Gabian sì famosa pel suo olio di petriolo da alcuni anni si era quasi seccata, per la poca cura che si aveva avuta nel conservarla, e nel farvi i necessari ripari, quando il Vescovo di Beziers, Signore di Gabian vedendo con dispiacere, che il Pubblico era per essere defraudato di quest'olio mirabile, e specifico per molti mali, non ha trascurato cosa alcuna per ricovrare questa sorgente. Ha egli avuto il contento di vedere, come le spese da esso fatte avevan prodotto tutto l'effetto ch'ei poteva prometterfi; e siccome ha saputo, che le persone incaricate della vendita di quest'olio non si facevan scrupolo di falsificarlo mescolandolo con altri olj, che ne indebolivano la virtù, ha preso delle giuste misure per impedire una tal frode. Per tale effetto avendo il Prefato scelto una persona di confidenza, e di sperimentata fedeltà, la ha incaricata d'invigilare, che quest'olio sia raccolto con tutta la possibile esattezza: di più le ha ingiunto di porlo in bottiglie di grandezza varie per comodo di chi ne volesse com-

prare molto, o poco, di sigillare col sigillo delle sue arme le bottiglie e di notare il prezzo d'ogni bottiglia. Tali cautele ci faranno aver quest'olio genuino. Si possono leggere nel *Mercurio di Francia Gennaio* 1750. le rare virtù, e qualità, che ascrivonsi a quest'olio per moltissimi mali, cui non è quel luogo di partitamente esporre. Ci basta d'aver estratto questo avviso, e di dire, che il prezzo di quest'olio di pietra colla bottiglia è fissato a 6. lire di Francia la libbra per quei, che lo prenderanno a Beziers, ed al Monastero di Cassan presso Gabian; e d'8. lire per chi lo comprerà in Parigi dal Sig. Granier strada du Harlay vicino al Palagio. Vi faranno bottiglie di varie grandezze; ma la più grossa non conterrà più di 4. libbre, e la più piccola meno di mezza libbra.

Aggiungeremo ciò, che si legge intorno agli *oli di pietra*, e lor natura nell'*Istoria dell'Accad. R. delle Scienze*, An. 1715. Vi si dice, come secondo tutte le apparenze questi oli son lavoro dei fuochi sotterranei che hanno sublimato le parti più sottili di certe materie bituminose. Queste parti sonosi condensate in liquore pel freddo delle volte delle rupi, in cui sonosi unite, e sono poi sgorgate per le spaccature e sentieri somministrati loro dalla disposizione del terreno.

Il petriolo adunque è un bitume liquido, che differisce per la sola sua fluidità da' bitumi solidi, come dall'asfalto, ec. Il Nafta, che è un bitume, o liquido, o almeno molto molle, è la cosa stessa che il Petriolo.

Finora si è trovato più Petriolo nei paesi caldi, che negli altri. L'*Oleario*, a cagion d'esempio, dice d'averne vedute più di 30. sorgenti presso Scamachia in Persia. Tuttavia, se i Petrioli son formati dai fuochi sotterranei, questi fuochi non son particolari ai Paesi caldi. Vi sono dei Petrioli in Francia, ma veramente questi non si veg-

giungono che nelle Provincie Meridionali. Il Petriolo viene da una sterilissima valle del Bailaggio di *Montesquino* 12. miglia

distante da Modona. Lo scoprì un Medico Ferrarese detto *Francesco Ariosti*, nel 1640. Si sono piantati con infinita spesa, e pericolo nel luogo varj canali, dai quali sciolano in picciole vasche sorte differentissime di Petrioli.

Il primo è bianco, chiaro, e fluido quasi come l'acqua, d'un odor vivacissimo e sommamente penetrante, e non disgustoso. Questo è il più perfetto.

Il secondo è d'un giallo chiaro, meno sfido del bianco, e d'odore meno acuto.

Il terzo è d'un rosso nericcio, di più forte consistenza, d'odor bituminoso alquanto disgustoso.

Gli Italiani stentano a mandarne fuori del bianco; e sarebbe per noi una grazia singolare, che ci dessero puro il secondo; ma sovente ne mescolano picciola porzione col terzo, aggiungendovi alcun olio sottile, come quello di trementina, e danno il tutto pel primo.

Si vivo e penetrante si è l'odore di questi petrioli, che dicono sentirsi per ben 3. miglia discosto dalla sorgente.

Il Sig. *Boulduc* ha fatto varie osservazioni chimiche sulla prima specie, che pensiamo di non dover qui riferire. Diremo soltanto, che usandolo in Medicina deesi adoprare tale quale, senza un rimedio bello e preparato dalla stessa Natura.

Vi sono ancora alcuni altri oli di pietra, ma che debbonsi piuttosto chiamar bitumi, come quelli di Colao, di Sirnam, e di Copal.

OLIO DELLE BARBADE. E' poco diverso dal petriolo. Se ne trova sull'acqua d'una picciola sorgente, che è in Pickford nella Contea di Skrop al riferire del *Camden*, ed in altre fontane dell'Inghilterra, e di Scozia. Ne parla il *Ligon* nella sua *Storia delle Barbade*.

Coll'ajuto della Chimica si possono estrarre oli d'ogni sorta dai corpi naturali, come d'animali, di vegetabili, di metalli, e di minerali. Vi è copia di queste sorti d'oli straordinari, che non sono spiegate in questo Dizionario, poichè la cognizione d'esse è più curiosa, che di vantaggio ai Negoizianti. Chi però

però vorrà appagarliene potrà consultare le migliori opere chimiche dei Signori *Glafer*, la *Fevre*, la *Faveur*, *Lemery*, e *Charas*, ai quali possiamo aggiungere il *Boerhaave*, e le *Memorie dell'Accademia delle Scienze*.

Nel *Giorn. Econ.* del 1758. p. 261. si troverà il modo di separar dagli olj l'acqua, ed il sale acido, che contengono. Ecco ciò, che ne estrarremo intorno all'utilità dell'olio per varie Arti.

Tutti gli artefici che lustrano i metalli adoprano olio, e curiosi, che vogliono conservar netti e lustri gli istrumenti, che si fabbricano con ogni sorta di metallo, gli ungono, immaginandosi di preservargli dalla ruggine: ma anziché un tal ripiego produca il creduto effetto, la ruggine si manifesta sul ferro, e sull'acciajo, e il verderame sul rame, e sull'ottone. S'impediranno tali disordini col preparar l'olio nel modo che indicheremo.

Tutte le ruote, le molle, le armi, e le macchine, in cui s'impiegano metalli, non sussisterebbero, nè conserverebbero la loro bellezza, nè il loro lustro, se per perfezionargli, conservarli, o fargli agire, s'adoprasse olio ordinario, senza alcuna preparazione. Se dovessimo indicare tutti i casi, in cui accader possono tali accidenti, si oltrepasserebbero i limiti, che ci siamo prescritti in questa Memoria; basterà additarne uno, o due.

Quei che fanno penduli, e gli *Oriolaj* (per esempio) adoprano l'olio comune d'uliva per lustrare, o addolcire i loro lavori, e fargli agire: per questa precauzione adoprino, il dissolvente opererà, i lavori s'oscureranno, i movimenti si rallenteranno; e forse saranno affatto interrotti. Tali fatti fa vedere sovente l'esperienza.

Quei che fabbricano molle d'ogni specie adoprano pure olio d'uliva per addolcirle, e lustrarle: perchè possano far le funzioni, per le quali si destinano, bisogna difenderle dalla ruggine, che ne troua l'azione, come per esempio quelle grandi molle inventate con tanta industria, che rendono sì grato l'

uso dei calessi, ec. queste molle son composte di diverse foglie di materia, che dicesi drappo, cioè, una mistura di ferro, e d'acciajo: queste debbon'essere leganti per produrre l'effetto che si vuole: bisogna che in ciò imitino la forza, e l'arrendevolezza dell'osso di balena: che queste lame s'irrucciolino insensibilmente le une sopra le altre; e tutto ciò s'efeguirà imperfettamente, se non s'impedisce la ruggine, e non si conserva in tutta questa macchina il lustro, che le ha dato l'industrioso Artefice: avvegnachè nel momento, che questa unione di foglie avrà perduto il suo lustro si formeranno dalla ruggine piccioli uncinetti, picciole prominenze, o cavità, che moltiplicandosi all'infinito, di tutta la macchina verranno a formare una sola lama di ferro, la quale, anziché ammolire i movimenti del calessio, ec. lo renderanno per lo contrario molto più duro di quello, che se fosse sospeso sulle cigne. Si vede da questo solo quanto importi il conservare il lustro loro a queste molle, e per conseguenza, la loro figura.

Adunque le altri vorrà impedire i divisi accidenti, basterà, che si serva dell'olio preparato nel modo che ora esporremo, non solamente in simili casi, ma in tutti gli altri, ne quali ci dovremo difendere dall'azione del dissolvente: questi due esempi ci son sembrati sufficienti: basta all'Artefice un'occhiata per rilevare fin dove possono essendosi gli ajuti, che gli vengono offerti.

Sarebbe desiderabile, che si potesse determinare un punto fisso, dal quale la forza dissolvente, che si attribuisce agli olj, comincia ad agire: ma finora ciò non è riuscito: questa forza nell'olio di lino, per esempio, che comincia nel maggior grado del freddo noio, va sempre crescendo, spingendo quest'olio al suo ultimo periodo di calore coll'azione del fuoco: e così, più o meno, degli altri: dal che può concludersi, che la forza dissolvente degli olj va quasi all'infinito.

Prendi una cucurbità di vetro di col-
lo

lo corto, e larghissimo, di grandezza proporzionato alla quantità d'olio d'uliva, che brami preparare, che non sia piena più di due terzi in circa: a due pinte d'olio aggiungerai un quartuccio di cerusa ben pesta; verifera tutto nella cucurbita, scuotendo per ben mescolar l'olio, e la cerusa: planterai il vaso in un bagno d'arena ad un calore di circa 100. gradi del termometro del *Reaumur*, e per operare con più sicurezza, basterà collocar nel bagno uno di questi termometri, si lascerà il vaso sul fuoco 5. o 6. ore, e dopo si lascerà freddare, per travasar tutto in una bottiglia lunga, che si turerà esattamente, e che si collocherà in luogo fresco, ove l'olio si chiarificherà perfettamente, stando in riposo. Se l'operazione farà stata fatta a dovere, l'olio farà limpido, chiaro come l'acqua, e dello stesso colore: si separerà dalle fecce in altra bottiglia. Così farà spogliato del suo sale acido, e dell'acqua, che potesse contenere. Per convincersi di tal verità, basterà prendere dello stesso olio d'uliva, senza alcuna preparazione, versarne sopra fina limatura di ferro, di rame, o di piombo, e far digerire il tutto sopra un fuoco mediocre. La parte metallica si scioglierà, si mescolerà coll'olio, e gli darà del colore, ripetendo la stessa operazione sull'olio manipolato colla cerusa, non agirà più, nè seguirà alcuna soluzione.

L'operazione esposta è semplicissima; l'unica attenzione, che dee averfi, è di non inoltrare il fuoco oltre il grado indicato: se ciò seguisse, si farebbe un sapone metallico, che per base, in vece d'un alkali fisso, avrebbe la calcina di piombo, nel modo stesso che se a una parte di Minio s'aggiungesse una parte e mezzo d'olio d'uliva; e se si accresca il fuoco a segno di far bollire l'olio, il minio si scioglierà perfettamente, nè formerà più che una sola e stessa massa coll'olio, e per tal mezzo avremo un balsamo metallico: se si operi nel modo stesso coll'antimonio, si farà il balsamo rosso d'antimonio: lo zolfo farà sciolto, e la parte regolina

Tom. III.

resterà in natura: lo stesso seguirà sopra i semimetalli.

Se nei casi che abbiamo indicato (e quei che possono esser simili) è necessario spogliar gli oli di lor facilità dissolvante, ve ne sono altri, ne quali ciò farebbe nocivo: per tal mezzo si procureranno dei colori fissi applicabili su i drappi: queste soluzioni daranno il blu, il violetto, il giallo, e il verde. Per avventura con simili metodi i Chinesi si procurano quei colori sì vivaci, co' quali ornano quelle magnifiche Iudiane, che ci sforziamo d'imitare in Europa.

OLMO. Albero d'alto fusto, la cui grata ombra fa, che s'adopri con frequenza nei viali, ec. per abbellimento del giardini, e dei parchi delle case di Campagna.

Vi sono due sorte d'olmi, uno che vien fu nei campi, e nelle pianure, nei boschi, in terreni grassi e umidi, vicino ai fiumi; l'altro poi fu i monti. Il secondo vien più alto; del rimanente sono assai simili pel legno, per la corteccia, per le foglie, ec. Si vuole, che la corteccia; i rami, e le foglie dell'olmo abbiano una qualità astringente, che gli renda atti a consolidare le piaghe. *Vedi Continuazione della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo III. pag. 388.*

In Italia, ove per lo più le viti sono alte, si piantano degli olmi per sostentarvele. Non vi è albero che soffra sì facilmente la trapiantazione come l'olmo. *Ivi.*

L'Olmo non dà al commercio se non il suo legno, che è gialliccio, duro, e difficile a spaccare, onde è ottimo per far carri. Si spaccia d'ordinario in mozzì da ruote, assi, raggi, staggi, stanghe, timonai, ec.

Il legno d'olmo destinato per mozzì, assi, ec. si spaccia, e si spedisce in tronconi, o fasci di diverse grossezze, e lunghezze guarnite della loro scorza.

I grossi tronchi d'olmo di due piedi, in due e mezzo riquadrati si spacciano, e si segano in tavole della grossezza di quattro in sei pollici, che sono ricercatissimi, per fare armature, e ruote di lanterne da mulini.

L I

OL-

OLTREMARE. Nome, che si dà al blù, che si fa col *Lapislazuli*. Questo blù è considerato pel colore più prezioso, che abbiano i Droghieri nelle loro botteghe, e di cui facciano traffico. Il suo maggior uso è per la pittura, e per le tinte.

L'oltremare si fa col lapis più bello, che prima si calcina in un mortajo di ferro, e poi si stempra sottilissimamente sul porfido: quindi mescolato con una pasta composta di cera, di pece grassa, e d'olio, si lava a dovere questa pasta in acqua chiarissima per separarne la parte colorante, che si precipita al fondo in una polvere finissima, e bellissima: quindi si versa l'acqua per inclinazione, e si fa asciugare la polvere, che resta, che è il vero oltremare.

Quei, che preparano questa sorta di colore, ne fanno fino a 4. specie per mezzo di differenti lozioni: il primo è più bello del secondo, e così in seguito, scegliendo sempre in bontà.

Si potrà trovare una descrizione assai estesa del modo di preparar l'oltremare in *Ans de Boot Hist. Lapid. & Gemmar. p. 279.* che è più ristretta nel *Newmann Praelect. Chemicæ p. 489.*

Si comincia dal macinare il lapis sopra un marmo per ridurlo in polvere impalpabile, e vi si mescola dell'olio di lino: si fa una pasta con parti eguali di cera gialla, di colofonia, e di pece resina, cioè, mezza libbra di cadauna: vi si unisce mezz' oncia d'olio di lino: due once di trementina, e due once di mastice scelto a dovere: si prendono 3. o 4. parti di questa mistura, e una parte di lapis, che è stato stemprato coll'olio di lino: si mescola il tutto, e si tiene in digestione per 3. o 4. settimane: si getta poi questa mistura nell'acqua calda, ove si dimena finchè il color blù se ne separi: si termina con edulcorare, e far seccare il colore. *Mineralogia Wallerii Tomo II. pag. 170.*

Vi è dell'Oltremare, che si vende fino 50. scudi l'oncia, ed altro, che non val più di 10. in 12. lire.

Alcuni dicono essergli stato dato il no-

me d'oltremare, perchè il primo, che si vide in Francia, venne dall'Indie, e di Persia per la via di Smirne, o d'altri luoghi oltremarini: ma altri vogliono, che ciò sia semplicemente perchè il suo azzurro è più carico di quello del mare.

Credeasi comunemente, che il segreto si rinvenisse in Inghilterra, e che uno della Compagnia dell'Indie che si era disgustato co' suoi Affociati, credette di non potersi meglio vendicare con essi, che con pubblicare il loro segreto.

Per bene scegliere l'oltremare bisogna che sia molto colorito, e stemprato a dovere, lo che può conoscersi mettendoselo fra i denti, e se si sente arenoso è serbo, che non è stato macinato a dovere. Per sapere, se è vero, e senza mescolarlo, se ne può mettere una porzioncella in un crogiuolo, che si farà arroventire sul fuoco: se dopo tal prova il colore non si è mutato, è certo, che è puro. Se per lo contrario vi si rileva della mutazione, od entrovì alcune tacche nere, è una prova, che è stato falsificato. Vedi AZZURRO, pietra minerale, e BLO D'OLTREMARE.

Vi è un'altra specie d'oltremare, che chiamasi oltremare comune, o d'Olanda, che non è altro che l'azzurro in pietra, o smalto ben polverizzato, e macinato, il cui colore, quando è adoprato dai Pittori, s'accosta molto a quello del genuino Oltremare, tuttochè però assai meno stimato. Vedi AZZURRO in polvere.

L'oltremare dell'argento più brillante che l'oltremare del *Lapislazuli*, ugualmente permanente, e che di più ha il vantaggio di valer molto meno, poichè l'oltremare di lapis è a 180. lire di Francia l'oncia, e si può avere la prima gradazione dell'oltremare d'argento a 48. lire l'oncia, e la seconda a 30. lire presso il Sig. Wouters al Castel di Guisa al Tempio, secondo le *Novelle Economiche Tomo V. 1755. pag. 102.*

, ON-

ONDA . Ad imitazione dell' onde , che compariscono sulla superficie dell' acqua leggermente agitata gli Artefici hanno dato a varj dei loro drappi delle figure , che chiamano onde .

In varj drappi di seta , o di lana , come nei morati , nei tabl , nei cambellotti , ec. e perfino in alcune tele , le onde si fanno per mezzo del mangano , i cui spianatoj compressi appoggiando disugualmente sul drappo che vi si passa fra due , vis' imprimono più , o meno , secondo che vien compresso con maggiore , o con minor forza .

Nel *Giornale di Commercio* , Agosto 1760. p. 89. dicevsi , che la Francia non esigerebbe Noviziato da un' Artefice Inglese , che le portasse l' Arte di dar l' onda alla seta .

ONDE . Piccioli drappi di seta , di lana , e di filo , le cui forme sono ondulate , che fanno dagli Arazieri d' alto luccio d' Amiens . Debbono avere canne 20. $\frac{1}{2}$. a 20. $\frac{1}{2}$ canne di lunghezza , e un piede a mezzo , e un pollice regio di larghezza .

ONICE . E' una specie d' agata ordinariamente opaca , o almeno quasi semidifana : è composta di letti , o di strati diversamente coloriti , disposti circolarmente gli uni sopra gli altri . La sua specifica gravità è 2. 510. Abbiamo ,

L' *onice d' Arabia* . Il fondo è d' un color vivo . Vi si rilevano dei cerchj neri , scuri , o bianchi piantati gli uni dopo gli altri .

I. Osservazione . La pietra ora descritta , a cui propriamente spetta la denominazione d' onice , e che gli Antichi adopravano per far sigilli , e anelli : essi le lavoravano in guisa , che il fondo fosse d' un colore , e ciò , che era inciso , o in incavo , o in rilievo fosse d' un altro : per tal ragione è più stimata presso gli Orientali , che nella China , ove chiamasi *You* : il solo Imperatore può portarla : nella S. Scrittura vien chiamata la prima delle pietre .

2. Osservazione . Quando i cerchj di questa pietra son disposti in guisa , che rappresentino un' occhio colla sua pupil-

la , dicevsi *Oculus Bess* , *Bess* occhio . Quando questo assomigliasi a quello dell' uomo , chiamasi *Leucophthalmus* , massime quando l' occhio è limitato da un cerchio di color grigio : chiamasi anche questa pietra *Erythrophthalmus* , quando questo cerchio è rosso , benchè allora si dovesse novetare fra le sardoniche : dicevsi *Diophthalmus* quella in cui sono due occhi , *Triophthalmus* quella in cui ne sono tre , ec. *Oegroophthalmus* quella che rappresenta l' occhio d' un capro , *Lycophthalmus* quella che rappresenta l' occhio d' un Lupo , ec.

2. La Memmie , o *Gammoo* . Questa specie d' onice non ha cerchj , ma strati piantati gli uni sopra gli altri : lo strato inferiore è per lo più nero , e il superiore bianco : accade sovente , che si possano separare l' uno dall' altro questi strati .

3. Il Sardonice . Chiamasi sardonice un' onice , in cui uno dei cerchj è rosso , mentre un' altro è di colore di corno , o d' uno dei colori sopra descritti , perchè il color rosso nasce da una corniola mescolata con un' onice . In questa specie di pietra trovasi con frequenza , che una parte , che partecipa della corniola , è trasparente , dove l' altra è opaca , perchè partecipa dell' onice . Il sardonice sembra come ondeggiato . *Mineral. Waller* . Tomo 1. p. 163.

Il *Savary* , dice , che l' Onice , la Corniola , e la Sardonice hanno fra loro gran relazione , e che con frequenza gli Scrittori , non meno che gli Artefici le confondono .

L' onice ha il colore dell' unghia , o del corno , o del latte , o bianchiccio , taccheggiata di cigne di diversi colori , piantate esattamente le une sopra le altre , che agevolmente si rilevano . Si produce questa nell' Indie Orientali , e nelle Occidentali , nell' Arabia , nell' Armenia , nella Boemia , in Ispagna , e nell' Italia .

OPALO . Specie d' agata quasi affatto difana , che ha la proprietà d' esser cangiante secondo l' esposizione alla luce , in che si miri . Abbiamo ,

1. L' opalo di color di latte è total-

L. 1 2 men-

mente trasparente, e secondo il lume al quale si guarda, sembra rosso, verde, azzurro, e giallo.

2. L'opalo nericcio, è nero mischiato d'un giallo lucido, e da un lato sembra un carbone acceso.

3. L'opalo gialliccio; i suoi colori son cupi, nè scintilla da alcuna parte.

4. L'opalo occhio di gatto. È un'opalo d'un bigio giallo, o verdastro; esposto alla luce ne scaturisce un raggio d'un bianco pendente al giallo, che affomiglia molto al fulgore dell'occhio del gatto.

Osservazione. L'Arte è giunta a imitare tutte le pietre preziose, a riserva dell'opalo, che non è mai riuscito di contraffare, lo che dovrebbe farla riguardare per la più bella di tutte le pietre preziose. È detta nella Apocalisse al cap. 21. la più nobile di tutte le pietre. *Mineral. Waller. Tom. I. p. 165.*

Secondo il Savary vi si vede l'azzurro, il porporino, il verde, il giallo, e il rosso, talora il nero, il bianco, o colore di latte. Se si rompe la pietra tutti questi colori svaniscono, lo che fa credere, che non nascono se non dalla riflessione d'uno, o di due colori semplici, come segue nel prisma.

Questa diversità di colori, che sembra unire tutti quelli delle altre pietre preziose, fa che disputi il pregio al zaffiro, e al rubino. I prodi gioiellieri però la noverano per lo più dopo di queste due gemme.

Il Tavernier nel 2. Tomo de' suoi Viaggi, ove tratta delle pietre colorite, accerta, forse con soverchia asseveranza, che non si trovano miniere d'Opali, se non in Turchia. In fatti secondo vasti Autori antichi, e moderni, l'Isola di Cipro, l'Arabia, l'Egitto, ed anche la Boemia, e l'Ungheria, l'Isola del ferro, hanno il vantaggio di produrre pietra sì bella; Laonde se ne fanno due specie, l'Oriente, e l'Occidentale, e si antepone la prima.

Tutt'esse nascono in una pietra molle venata di nero, di giallo, e di scuro.

Il Girasole è un falso Opalo. Vedi GIRASOLE.

L'opalo è sì morbido, che pulendolo non segge lo stagno, nè il piombo, e si è forzati a pulirlo col tripoli.

OPALO. *occhio del Mondo.* È una pietra, che pel suo colore affomiglia all'Onice d'Arabia, ma che per la sua sembianza dee considerarsi come un'opalo della specie sopradescritta dell'opalo gialliccio, N. 3. Ha la proprietà d'essere opaco all'aria, e d'esser trasparente, o almeno schiarirsi nell'acqua. *Mineral. Waller. Tom. 1. p. 167.*

OPPIO. Sugo, che s'estrae dalle teste dei papaveri.

L'oppio, e il Meconio è un sugo concreto, che è insieme resinoso e gommoso, pesante, compatto, arrendevole, infiammabile, e d'un rosso nericcio, d'un odor fetente, che assopisce, d'un sapore amaro, acre, formato in focaccine tonde, e piatte, della grossezza d'un pollice, o in pani più irregolari, e di varie grossezze che pesano dalle 4. once fino a una libbra e più, e inviluppati in foglie di papavero, o d'altre piante, per impedire, che le focacce, s'attacchino l'una all'altra.

Ci vien portato l'oppio dalla Natolia, dall'Egitto, e dall'Indie. Gli Arabi, e i Drogghieri, hanno commendato sepra gli altri tutti l'Oppio di Tebe, o quello, che si raccoglieva in Egitto presso Tebe: ma ora non si fa più tal distinzione. Di qualunque luogo si venga l'oppio, si stima quello, che è naturale, alquanto molle che piega sotto le dita, che è infiammabile, di colore scuro, o nericcio, d'odor gagliardo, fetente, e che assopisce. Si scarta il secco, stritolabile, o abbruggiato, mescolato con terra, o arena, o con altra mondiglia.

In varie Provincie dell'Asia Minore si seminano campagne di papaveri bianchi, come noi seminiamo il grano. Subito, che compariscono le teste, vi si fa una leggiera incisione, ne sciolano alcune goccioline di liquore lattiginoso, che si lascia quagliare, e poi si raccoglie. Riferisce il Tournefort, che la maggior quantità d'oppio si cava dalla contumione, ed espressione di queste stesse teste: ma nulla ne dice il Belloni, nè il Koempfer.

fer, che ha fatto una Dissertazione sull' oppio, che si raccoglie in Persia. Questi due ultimi Autori distinguono tre sorte d' Oppio, ma cavate soltanto per incisione.

La prima, che si raccoglie dicesi *Gobbar*: è stimata la migliore: ha maggior virtù per calmare il cervello: il suo colore è bianchiccio, o d' un giallo pallido; ma divien bruna dopo essere stata lungo tempo al sole, o che è troppo asciutta. La seconda lagrima, che si raccoglie, non ha tanta virtù, e non costa tanto: il suo colore è per lo più scuro, o d' un rosso nericcio. Vi è chi ne fa una terza operazione, cavandone una lagrima nerissima, e di poca virtù.

Dopo che si è raccolto l' oppio, vi si fa una preparazione, bagnandolo con un poco d' acqua, o di miele, smuovendolo continuo e con forza con una grossa spatola in un catino piatto di legno, finchè abbia acquistato la consistenza, la viscosità, e il lustro della pece preparata con diligenza. Dopo d' aver così per lungo tempo e con forza dimenato l' oppio, si maneggia alquanto colle mani, e finalmente se ne formano cilindretti tondi, che si vendono: quando i Mercanti non ne vogliono, che in pezzetti, si taglia colle cesoje.

L' oppio così preparato dicesi dai Persiani *Theriaack Malideh*, cioè, *Triaca preparata collo stempramento*, ovvero *Theriaack Afium*, cioè, *Triaca oppiata*, per distinguerla dalla *Triaca d' Andromaco*, che essi chiamano *Theriaack sarunet*. Conciossiachè questi popoli considerino l' oppio come il rimedio vantato dai Poeti che dà la tranquillità, la gioia, e la serenità: triplice elogio, con cui onoravasi un tempo la *Triaca d' Andromaco*.

La preparazione più considerabile dell' oppio è quella, che si fa mescolando a dovere coll' oppio la noce moscada, il Cardamomo, la Cannella, e il Macis, ridotti in finissima polvere. Vien creduta tal preparazione utilissima pel cuore, e pel cervello: chiamasi *Polonja*, cioè, il *Philonium di Persia*, o di *Mesva*. Altri non adoprano gli aromi, de'

quali abbiamo parlato, ma nella massa dell' oppio mettono molto zafferano, e ambra. Molti poi fanno le loro preparazioni in casa loro, e a lor modo pel proprio uso.

Alcuni stimano le teste di papavero state in aceto per le tavole. *Geoffroy Mat. Med. Tomo IV. p. 312. 363.*

Vi si leggono tutti gli usi dell' oppio, e del *Laudano*. Vedi anche le *Osservazioni sull' oppio* del Sig. Lorry Dottore Reggente della Facoltà di Parigi nel *Giorn. Econ. 1756. e Novelle Econ. 1756. T. XI. p. 103.* Conclude da tutte le sue esperienze, che bisogna badare all' uso esterno ed interno dell' oppio. V. anche le *Esperienze fatte coll' oppio sul cuore, per rispondere ad un' asserzione del Medico Haller*, del Dottor *Whytt*. Apparisce ad evidenza da tutte le sue esperienze, che siccome l' oppio distrugge tutta la sensibilità delle parti del corpo, priva anche i muscoli d' ogni facilità d' eseguire i lor movimenti. V. *Giorn. Econ. 1759. p. 236.* Finalmente il Sig. *Bastler* ha fatto una Dissertazione sull' oppio, che si legge nelle *Memoirs publiques della Società Olandese delle Scienze d' Harlem* Tomo V. 1760. E' un saggio intorno all' uso utile, e pernicioso di questo famoso Narcotico. Questo Saggio è molto conciso. Fa vedere, come in tutti i casi in cui può essere adoprato con riuscita, bisogna usare molte cautele. Vedi *Biblior. delle Scienze, e delle Arti, Tomo 14. Parte II. 1760. p. 273.*

L' oppio preparato chiamasi *Laudano*. Ve ne è del semplice: che s' estrae per mezzo dell' acqua piovana, e dello spirito di vino, e del composto, che dicesi *Laudano oppiato*, ove entrano molti ingredienti.

L' oppio, e il *Laudano* semplice sono due droghe, delle quali è pericoloso l' uso, senza il consiglio di bravi Medici; ed è da temere, che, siccome accade pur troppo, in vece di conciliare il sonno semplicemente, non ne procurino uno, che duri perpetuamente.

S' adoprano talora delle teste di papaveri bianchi, e neri, che vengon su

in alcuni luoghi dei contorni di Parigi, per ispremerne un sugo, che s'accosta all'oppio del Levante, ma che non opera con tanta forza: chiamasi *Diacodio semplice*.

In tutto il Levante si fa un traffico, e un consumo grande d'oppio. Di Smirne solo se ne possono estrarre fin 1000. once l'anno, di vantaggio dal Cairo, ed a proporzione dalle altre scale.

Ha avuto ben ragione il *Lemery* di stimare, che non vi sia nel Mondo altro oppio che il *Meconium*, malgrado tutto quello, che ne hanno detto gli Antichi, che sono stati sempre molto soggetti ad ingannarsi. I Turchi, e i Gentili dell'Indostan, presso i quali si coltiva copia maggiore di papaveri, che danno l'oppio, non ne hanno altro che l'a noi noto. E' vero, che si tengon per essi il migliore, ma è sempre la specie stessa, che procurano d'aver più pura. Hanno bisogno d'averlo tale, perchè fra essi il principal uso è il mastigarlo. Noi possiamo averlo puro al par di loro, qualora ci prendiamo la briga di purificarlo. Adunque il puro lo possiamo chiamare Oppio, e l'impuro Meconio. Ma l'uso della presente Medicina è di chiamare oppio quello, che comprano, e spacciano i Droghieri nel loro commercio, per quanto siasi impuro, e Laudano quello, che della Farmacia è stato purificato. Questo assume tal nome, perchè è d'una natura più lodevole. L'oppio migliore si fa nei paesi più caldi, e più asciutti, perchè il sugo del papavero, che ne è la materia, vi diviene più elaborato, e più sulfureo. I paesi situati nelle vicinanze del 30. grado di Latitudine settentrionale, sono i più atti per la sua cultura: quindi presso di noi si è sempre tenuto pel migliore quello di Tebe.

Gli Indiani lo denominano *Amphion*: ne fanno grand'uso, ma singolarmente nell'Isole della Sonda, e delle Moluche. Il paese, che ne somministra a tutte l'Indie è il Regno di Behar, la cui Capitale è la Città di Patna nell'Impero del Mogol. Questa merce, che vi è di traffico sì grande, cala il Gau-

ge fino a Bengala, onde passa in tutte le parti dell'Indie. Le Compagnie Europee son quelle, che ne fanno un traffico più frequente, e che ne provvedono tutti i luoghi marittimi dell'Asia. Gli Olandesi particolarmente ne provvedono tutte l'Isole, vale a dire, Ceylan, quelle della Sonda, delle Moluche, e del Giappone. Il consumo maggiore si fa in quest'Isole, non per gli infermi, come in Europa, ma per tutte le persone sane, che hanno piacere di questa specie d'ubriachezza cagionata da tal droga.

Gli Indiani lo fumano col tabacco, e lo masticano coll'Arecce, e colla Betela; e siccome l'uso frequente che ne fanno, gli assuefa a' suoi effetti, e che perciò in progresso ne sperimentano meno la forza, giungono ad acquistar l'abito d'accreferne sempre più la dose, per ottenere lo stesso grado d'ubriachezza, che su i principj avevan loro cagionato le piccole prese. Quindi ne consumano in copia. *M. Garzin*.

I Corrieri, che vanno da Soratte a Bombay fanno il viaggio con grande speditezza pel molto oppio, che usano. Pretendono, che un tal uso dell'oppio dia loro forza, e gli sollevi dalle fatiche del viaggio. Corrono dormendo, e sono assopiti, tuttochè con gli occhi aperti. Tutti i lavoranti, e i facchini ne fanno uso. E' certo che questi si caricano di pesi, che non imprenderebbero di portare gli Europei più vigorosi. Prendono in una volta senza sentirne incomodo un'oncia d'oppio, ed attribuiscono a questa droga il non sentirsi aggravare dalle più penose fatiche. La maggior parte dei Grandi, e dei ricchi Orientali, adoprano pur l'oppio per sensualità, e per procurarsi un piacevole delirio. Sia com'esser si voglia l'uso troppo frequente dell'oppio reca loro assai per tempo tutti gli incomodi della vecchiezza. Secondo essi, nell'oppio vi è un misto di qualità che sembra un paradosso: fa a un tempo stesso provare una gravezza di testa, ed un'apparente assopimento, e tuttavia internamente conserva svegliatissima la persona.

sona. Tengono pure gli Orientali l'oppio come un vero specifico per inspirare il coraggio ed una perfetta insensibilità nei pericoli: laonde quando trattati d'un'impresa pericolosa, e quasi disperata, ne fanno sempre prendere ai loro soldati.

Il migliore viene di Patna, ove se ne fa un traffico di considerazione, ed onde si trasporta in tutte l'Indie, senza eccettuarne le spiagge Malaitè, ove però l'oppio è proibito sotto pena della vita per i terribili effetti, e le uccisioni, che vi cagiona. Ciò tuttavia non vieta, che non ve n'entri di contrabbando, poichè l'adescamento del guadagno fa non curare le Leggi più severe. Le rive del Gange producono tutto ciò che può trovarsi di più gagliardo in papaveri. *Viaggio di Grosse all' Indie Orientali 1758. p. 192.*

Vien su dell'oppio anche nel Territorio di Tebe in Egitto; ma vi si antepone quello della Natolia, che di Natolia passa in Cipro, e di Cipro in Egitto, ove si vende il doppio di quello del paese.

Crede il Sig. *Alston*, come si legge nel V. Volume dei *Saggi di Medicina della Società d'Edimburgo*, poterli provare, che l'oppio a noi noto non è nè un'estratto, nè il sugo spremuto, e in spessito delle teste dei papaveri. *Vedi Osservazioni Pratiche sull'oppio del Dottor Young*, che per quanto si crede, ha intenzione di criticare la Dissertazione del famoso Professore d'Edimburgo sullo stesso soggetto. *Giorn. Econom. Settembre 1756. pag. 176.*

Abbiamo anche detto, che l'oppio era cavato dal papavero bianco contro il sentimento degli Antichi; e lo stesso *Alston* crede essere indifferente pel rimedio, che si cavi dal bianco, o dal nero che tutte le teste somministrino lo stesso sugo, ma non la stessa quantità. Importa adunque a chicchessia il coltivare la specie di papavero che riesca meglio nel suo paese, e che porta le teste più grosse, e più succolente, e perciò di coltivare il papavero bianco. In fatti da questo si cava l'oppio in Cambaye,

secondo *Garcia*, in Persia, secondo il *Koempfer*, nella Panfilia, nella Cappadocia, nella Cilicia, e negli altri luoghi della Natolia, secondo il *Belon*.

In Turchia coloro, che sono incaricati di dispacej solleciti, e che debbon far molta strada, prendono comunemente dell'oppio, che fa parte della provvisione del loro viaggio: ne prendono, allorchè sentonsi stanchi; e questa droga dà loro nuove forze, e coraggio per continuare il cammino.

I Turchi mescolano coll'oppio alcuna cosa, che lo rende più grato, e ne usano in una delle loro feste detta *Bayram* per via più porfi in brio: questa è per avventura una delle ragioni, onde colà è divenuto alla moda: poichè vendendo, che allora inspira ad essi grate immaginazioni, son tentati di continuarne l'uso, che col tempo è loro divenuto necessario, sicchè non se ne possono più astenere. *Vedi Giorn. Econ. 1753. Ottobre p. 176.*

L'oppio non è tanto stimato ad Aleppo, quanto in Costantinopoli, e in altri luoghi. Quei che ne fanno uso eccessivo passano per viziosi. Bandisce la malinconia, e rallegra gli spiriti: ma quando altri vi è di lunga mano assuefatto, si ha l'aria mentecatta, ed è cosa rara, che vivasi lungamente, poichè distrugge la memoria, e l'uso delle altre intellettuali facoltà, come se altri fosse oppresso dal peso degli anni. *Descrizione d'Aleppo del Russel; nei Viaggi Moderni 1760. Tomo IV. pag. 151.*

L'oppio si vende in Amsterdam F. 4. a F. 4. $\frac{1}{2}$. la libbra quest'anno 1761.

OPOPONASSO, *Opoponax*. E' un sugo gommoso e resinoso in grumi della grossezza d'un pisello in circa, ora maggiori, ora minori, che scola per incisione da una pianta abbondantissima nell'Acacia, nella Boezia, nella Focide, e nella Macedonia, onde viene in Francia per Marsilia.

La radice di questa pianta è bianca, coperta d'una grossa corteccia, e d'un sapore subamaro. Il suo sugo è molto alto, e carico d'una specie di cotone. Le sue foglie sono quasi simili a quelle del

del fico per la figura, e per la ruvidezza. I suoi fiori, che sono gialli, e che spuntano tutti in vetta alla pianta, formano ombrelli come quei dell' aneio. Il frutto, che produce il fusto è mangiabile: quello dei rami nulla vale. Finalmente il seme è d' un odore gagliardo, e d' un sapore acre abbruggiante.

La gomma, che dà la radice di questa pianta per le incisioni, che vi si fanno finchè è liquida, è bianca; ma assume un bel giallo dorato a misura, che si asciuga, e s' indurisce.

I Marigliesi spediscono 3. forte d' *Opoponasso*: quello in lagrime, quello in massa, e l' *opoponasso* contraffatto, o *appianato*.

L' *opoponasso* in lagrime, che è il più eccellente, dev' essere in lagrime bianche internamente, e dorate al di fuori, d' un odor penetrante, d' un sapore acre, amaro, poco grato, e che eccita la nausea, ben secco, e con meno minuzzame, che sia possibile, essendovi molto soggetto.

L' *opoponasso* in massa è d' un odore sì violento, quando è nuovo, che allora è pericoloso l' aprirne le casse, al che debbon badare gli Speciali, che lo fanno venire; ma quest' odore col tempo scema.

Questa gomma ha quasi le virtù stesse, che il Sagapeno per la cura delle piaghe, lo che fallo entrare nella composizione dell' unguento divino col Galbano, l' Ammoniaco, e lo Bdello. Vedi *Materia Medica* del Geoffroy, Tomo IV. pag. 231.

ORCANETTA. Droga adoprata dai Tintori per la tinta rossa. Ve ne ha di due forte, L' *organetta* Franzese, che vien sù in Provenza, e in Linguadoca, e la *Costantinopolitana*, che vien di Levante.

L' *organetta* Franzese è una radice di mezzana grossezza, e di lunghezza a questa proporzionata. Le sue foglie sono verdi, ruvide, e simili alla borraia, dal che nasce, che diceasi anche *borraia salvatica*: dal mezzo delle sue foglie s' alza uno stelo dritto guarnito di foglioline, e di fiori stellati d' un blò languido.

La buona *organetta* dev' esser nuova, arrendevole, benchè secca, di sopra d' un rosso carico, e dentro bianca, con una testolina azzurra, e che bagnata tigne d' un bel vermiglio stropicciandola sulla mano.

Questa *organetta*, la cui tinta consiste solo nel rosso, di cui è coperta nella superficie, serve per dare un colore rosso alle cere, a certi olj, e ad alcune manteche.

L' *organetta* Levantina è pure una radice con gran frequenza grossa come il braccio, e proporzionatamente lunga. All' occhio comparisce un' ammasso di foglie larghe attorcigliate come il tabacco: nella sommità vi è una fioritura bianca, e paonazzetta, che è come il fiore. Questa radice è interfiata di varj colori, i principali fra i quali è il rosso, e il violetto: nel mezzo vi è una specie di midolla, o di cuore coperto di sottilissima scorza, e il cuore esternamente è rosso, e bianco internamente. Questa specie d' *organetta* è quella, che dev' essere proibita a tutti i Tintori, perchè fa un rosso scuro pendente al tanè, che è un pessimo colore, e poco fisso.

ORDITO. Termine comune a tutti gli Artefici, che ordiscono il filo, la lana, il cotone, il crino, la seta, ec. Delle materie, che entrano nella fabbrica delle opere a telajo è la parte, che è tesa su i subbj, ec. distribuita fra i denti del pettine, e divisa in porzioni, che s' abbassano, e s' alzano, s' incrociano, e abbracciano un' altra parte di materia, che entra nella fabbrica degli stessi lavori, e che addimandasi *trama*.

Quindi avviene, che gli *orditi* variano presso i Tessitori, Nastrai, e Artefici in seta, come anche presso i Tessitori di panni lani, e tutti gli altri Artefici di tal fatta, relativamente alla materia, che può essere o filo, o lana, o cotone, o seta, o filo e lana, filo e cotone, o filo e seta, e così delle altre materie, e delle combinazioni, che si può farne: alla quantità delle fila, che può essere maggiore, o minore: al numero delle parti, nelle quali si può di-
vi-

viderla; e che diconsi *portate*, potendo esser queste più, o meno, e ognuna potendo contenere un numero di fila maggiore, o minore nella lunghezza, che così può variare. Tutte queste differenze influiscono sopra la natura dei comparti sulla lor qualità, larghezza, e lunghezza. Dico tutte queste differenze, senza eccettuare il numero dei licci, e il loro giuoco.

I Regolamenti hanno fissato sopra tutte: a cagion d' esempio, hanno ordinato, che in certe Provincie i piccoli buratti avrebbero nel *ordito* 30. portate: che ogni portata farebbe di 28. fila: che le fila sarebbero distribuite in pettini larghi $z. \frac{7}{8}$. palmi per restare dopo la solatura $z. \frac{1}{2}$. palmi, e che le pezze tirerebbero 40. canne: Che i buratti doppi avrebbero nell' *ordito* 37. portate: che ogni portata farebbe di 16. fila comprese le cimozze: che farebbero lavorati sopra pettini larghi 3. palmi, per restar dopo la solatura $z. \frac{7}{8}$. e che la pezza tirerebbe 32. in 33. canne: così i buratti di grana piccola, i buratti semi doppi, o comuni, i cordellati di filo fino, di grosso, i cadis, le farge, le rascette, i passacomuni, i comuni, i drappi d' ogni specie, e d' ogni sorta di seta.

Siccome è difficile il distinguere quando il drappo è solato, se l'ordito ha il numero delle fila prescritte, vien pure ordinato dai Regolamenti sopra vari drappi di lasciare in testa a ciascuna pezza un capo d'ordito non tramato, in cui si possano rilevar le portate, e contarne le fila.

Gli orditi si preparano sull'orditojo. Bisogna che la lor materia sia buona: i Giurati hanno dritto di visitarli: bisogna che sien tirati a dovere su i subbi.

E' prescritto per tutti i panni lani, che le fila dell'ordito sieno della stessa qualità, e della stessa statura, e che sienoprepate a dovere, o con la colla di Fiandra, o con ritagli di cartapeccora preparati a dovere. E' vietato alle Manufacture di Lione, e di Tours il formare i loro orditi altrove, e non presso di loro, o presso i Maestri, e vedove di loro Comunità. Questo è il più generale intorno agli

Tom. III.

orditi: le particolarità si leggono in varj articoli dei drappi. *Enciclop.*

Gli orditi di fustagni, e di bambagine, debbon esser montati di fila di cotone d' uno stesso grado di finezza e ugualmente ferrati, li negli orli, che nel mezzo, da un capo all' altro della pezza.

Il Regolamento per le tele, che si fabbricano nelle Generalità di Caen, e d' Alencon, vogliono, che gli orditi delle tele sieno ugualmente ferrati, li negli orli, che nel mezzo da un capo all' altro della pezza, e che sieno montati di numero sufficiente di fila, perchè le tele sieno di larghezza proporzionata a ciò, che vien disposto dal Regolamento.

Gli orditi delle tele, che si fabbricano nelle Generalità di Rouen debbon esser montati d' un numero di fila sufficiente per rapporto alla loro finezza. Quanto alle tele dette fioretti, e Biancarde, è fissato il numero delle fila del loro ordito, cioè, per i fioretti a 2000. fila per lo meno, e per le Biancarde a 2000. fila per lo meno; e queste tele si Fioretti che Biancarde, debbon esser fabbricate in ordito, e in trama, di tutto filo bianco, o di tutto filo scuro stato in bucato, senza poter fare l'ordito di filo scuro, e la trama di filo bianco: ovvero l'ordito di filo bianco, e la trama di filo scuro cotto.

OREFICE (*Arte dell' Orefice*) e significa ogni sorta di lavori d' oro, e d' argento da questi Artefici eseguiti. Così diciamo l' *oraso* di Parigi *è assai stimato*, non meno pel suo titolo, che pel suo lavoro. E' pure stimatissimo quel di Ginevra, ed essai considerabile in tutti i suoi lavori.

L' opulenza, e il lusso da essa derivato hanno prodotto l' Arte dell' Orefice. Il fasto, e la morbidezza hanno contribuito a perfezionarla, e la sua origine è antichissima. L' enumerazione di tutti i fatti, che provano, quanto i lavori dell' oraso fossero comuni dall' amorte di Giacobbe fino allo stabilimento del Regno Ebreo, impegnerebbe in una infinita dissertazione. Pare, che fra tutte le Arti, che hanno rapporto al disegno

M m

que-

questa sia stata la più coltivata. Si può vedere, quasi sieno stati i progressi di quest'Arte nell'Egitto, e nell'Asia nell'*Origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze* in 12. 1758. *Lib. II. Art. II.*

Risovvenghiamoci (dice lo stesso Autore) quei lavori di galanterie, che si facevano anni sono; in cui col solo aiuto dell'oro, e dell'argento diversamente mescolati sopra un campo pieno e unito si rappresentavano diversi soggetti. L'artificio di questa specie di lavori consisteva in infinito numero di pezzetti, riportati e saldati nel corpo del lavoro. Tutti questi varj pezzetti erano intagliati, o cesellati. Il colore, e la riflessione dei metalli uniti al disegno, staccavano i soggetti dal corpo dell'opera, e gli facevano risaltare. Possiamo congetturare, che a un di presso fu questo gusto immaginò Omero di fare ese-

guire da Vulcano lo scudo d'Achille. Il campo era di rame intralciato e variato da varj pezzi di differenti metalli incisi, e cesellati. *Ivi.*

ORGANCINO. E' seta lavorata, e preparata, cioè filata, ed incannata a mulinello.

L'*organcino* destinato per l'ordito dei drappi è composto di quattro, o più fili di seta grezza, che prima sono stati filati, e lavorati al mulinello separatamente, ciascuno da se, o a due a due sul mulinello; e che essendo per una seconda volta posti al mulinello tutti e quattro insieme, non compongono più d'un sol filo. Questa preparazione dà ai medesimi una elasticità, che gli rende atti ad obbedire alle differenti estensioni, che soffrono sul telaio, allorchè si fabbrica il drappo.

Organcini di Piemonte di varie sorte, per diversi Lavori, ed Opere di Seta.

Sopraffini di 24. in 25. danari per Taffetà d'Inghilterra.

Fini { di 27. in 28. danari } per Taffetà di Firenze.
di 29. in 30. danari }

Fini secondi { di 32. in 33. danari. } per Grosso di Tours.
di 34. in 36. danari }

picciolo tiro fino di 38. in 40. }
Tiro mezzano di 45. in 48. } per Damasco.
Tiro grosso di 55. in 60. }

Organcini a 3. capi per Velluti alla Genovese, per ordito.

di 45. in 48. danari
di 55. in 57. danari
di 58. in 60. danari

Questa nota ci è stata comunicata da un Fabbrikatore di drappi di seta. Anno 1761.

La specie di seta più cara è l'*organcino*. Oltre d'essere più lavorata della trama deve essere tirata dai bozzoli più fini.

Gli *organcini* prendono d'ordinario la loro denominazione dai Paesi, e dalle Città, nelle quali si preparano, e dal-

le quali si fanno venire. Tali sono gli *organcini* di Milano, di Bologna, di Bergamo, di Reggio, di Piemonte, e di Brescia. Quei di Messina Città marittima del Regno di Sicilia denominansi *Organcini di Santa Lucia*. Sono con quei di Bologna, e di Piemonte i più stimati. *Vedi SETA.*

ORICALCO. *Manifattura in seta, Najiro, ec.* Lama appianata, d'oro, o d'ar.

argento, bueño, o falso, acciaccata entro due spianate) dai Battitori. S'adopra nella fabbrica dei merli d'oro, o d'argento, e nei galloni. L'oraleco, o lametta, è sempre sopra una spola separata, di cui di tratto in tratto si passano alcuni colpi, secondo che esige il disegno. Le lavate per fissarlo nell'opera sono meno considerabili, che sia possibile, per lasciar la lametta più in vista. Talora *trigaleco* significa un gallone, in cui sieno entrate molte di queste lame; che sono brillantissime.

ORIOLO. Macchina per misurare il tempo.

Va sotto varie forme di macchine destinate a misurare il tempo, una parte delle quali l'abbiamo dagli Antichi, e l'altra fu inventata dai Moderni. L'*Oriolo*, o *quadrante solare*, di cui *Plinio* attribuisce l'invenzione ad *Anassimene*; ma quello del Re *Ezechia* è anche più antico. Il *Clepsydra*, od *orologio a polvere*, e la *Clepsydra*, od *orologio a acqua*, sono di invenzione antica. Gli *orologi a peso*, o a *molle*, i *pendoli*, gli *orologi da tasca*, di pari che la *palla di stagno*, sono dei Moderni. L'invenzione di quest'ultimo da alcuni detto semplicemente *Idraulico*, è recentissima.

Si attribuisce l'invenzione degli *orologi a ruota* a un Arcidiacono di Verona, che viveva nel Regno di Lotario Figliolo di Luigi il Buono; ma forse è confessare, che non furono ridotti alla lor perfezione (se non sotto Luigi XIV. singolarmente per le cure del famoso *Huyghens*, che inventò il pendolo) si attua regolare questa sorta di macchine, ed a dar loro l'ultima precisione.

L'*orologio a ruota* è una macchina composta di più parti disposte in guisa da poter agire le une sopra le altre, ed a far muovere un mobile, che scorre intorno a un centro uno spaziosissimo ampio, che può esser diviso in parti uguali per additare sensibilmente le divisioni del tempo.

Le parti principali d'un orologio sono, le *ruote*, e i *roscelli* che son fabbricati in guisa da farsi girare gli uni sopra gli altri. Diconsi semplicemente *ruote*

quelle, che hanno molti denti, e che sono spesso dello stesso pezzo dell'albero. Diconsi *ale* i denti d'un *roscello*, e *raggi* i denti d'una lanterna, che è una specie di *roscello* composto di più cilindri, piantati su due placche rotonde.

Ogni ruota è d'ordinario adattata a un'albero, quando è grossa, o sopra un fusto, quando è picciola: l'albero, o il fusto sono sottilissimi nelle due loro estremità, che diconsi *perni*, su i quali la ruota è mobile, e gira sul suo asse, sendo dalle una linea immaginaria, che è nel centro del fusto, e dei perni. L'asse non ha alcuna circonferenza, e perciò non ha alcun moto apparente.

Per far comprendere, come più ruote possano agire le une sopra le altre, è necessario descriver la gabbia in cui fanno le loro rivoluzioni: questa gabbia è composta di due placche unite, e fissate paralelle l'una all'altra da quattro pilastri lunghi quanto si vuole che lo sieno gli alberi. Sopra una di queste placche si cerca la grandezza delle ruote, avendo riguardo al numero, che se ne vuole, ed all'estensione della placca, che si è fatta a proporzione dell'opera, che si brama, grande, o picciola, gagliarda, o debole: quindi si fanno i fori nel mezzo di ciascuna di queste grandezze di ruote, si fa un simil numero di fori sull'altra placca colli ordine stesso, e direttamente opposto ai primi. Questi servono per ricevere i perni di ciascuna ruota della macchina.

Le ruote hanno dei denti a proporzione delle rivoluzioni, che vuoi che facciano fare a quelle, che le seguono, a cagion d'esempio, se si vuole un orologio, che mostri l'ore, e che non debba caricare che dentro lo spazio di 24. ore, supponendo che la prima non debba fare che due giri per questo spazio di tempo, si fisserà sull'albero della prima ruota un tamburo, su cui si piantano due, o tre giri di corda, sendovi attaccato un peso, fa girare la ruota, ma si presto, che non adempie l'oggetto proposto: quindi si fanno dei denti nella prima ruota, che entra nelle ale d'un roscello adattato al fusto, o albe-

ro della seconda ruota: questo rocchello sendo dieci volte più piccolo della prima ruota, ha dieci volte meno d'ale di quello abbia d'entri, e perciò fa dieci volte più giri; e siccome è fissato all'albero della seconda ruota, questa ruota fa anche dieci volte più giri della prima: ora siccome questa seconda non può correre più della prima, quando è sola, è evidente, che dopo l'aggiunta d'una ruota, la prima gira dieci volte più lentamente: di pari dopo d'averne aggiunta un'altra, che farà dieci volte più di giri della seconda, la prima girerà cento volte più lentamente, di modo che per l'aggiunta dei roccelli e delle ruote, si rallenta il moto del primo mobile a segno, che non fa più di due giri in 24. ore. (Il numero 10. è arbitrario, può essere 3. 4. 5. 6. ec.) Allora sopra uno dei perni di questo primo mobile, che passa a traverso d'una foglia di rame, o di legno, si attacca un'ago, o indice: egli addita l'ora dopo che si è diviso in 12. parti eguali un circolo, che ha per centro il detto perno.

Per abbreviare il numero dei roccelli, e delle ruote si piantava (nei principi dell'invenzione di queste macchine) un coperchietto sull'albero d'un terzo, o quarto rocchello: questo coperchietto rallentava la velocità del primo mobile a proporzione di sua grandezza. I gira arrosto che si usano sono su questo modello, e dandone un'idea si dee comprendere, che un'orologio, che non dee fermarsi, si consumava, e si distruggeva in poco tempo; questo disordine fece investigare, e rinvenire il mezzo di troncare al primo mobile il moto puramente circolare, per sostituirgli quello d'oscillazione; poichè avendo osservato, come il primo istante del moto è più lento del secondo, si immaginò di troncar questo moto per intervallo, facendo una specie di rocchello, che ha due sole ale piantate in guisa, che una riceve lo sforzo d'un dente dell'ultima ruota; l'altra riceve quindi lo sforzo d'un altro dente della stessa ruota, ma la più diametralmente op-

posta: per tale effetto l'asse del detto rocchello (*verga* in termine dell'arte) è precisamente parallelo al diametro della ruota, che lo fa muovere, di modo che se il primo dente fa girare la verga a destra, l'altro la fa girare a sinistra: su questa verga è adattato il tempo, che è mosso da dritta a sinistra. Non dee dubitarsi, che i primi orologi non fossero pesantissimi, ed atti solo a piantarsi nelle Chiese, e nei pubblici Edifici, e che non fossero lavorati grossolanamente, lo che si rileva dai lavori, che ci restano degli Antichi.

Sembra molto verisimile; che per lungo tempo sieno stati gli uomini contentati di questi orologi semplici, prima di pensare ad aggiungere il suono: si sa (veglia, ed altre cose di tal natura. Tuttavia col tempo si è pensato a farne dei tanto piccoli da porsi nelle case, e poscia si tentò di farne dei portatili, che diconsi *da tasca*.

Questi orologi da tasca in rapporto alle ruote, ed al modo di rallentarne il moto col tempo, sono affatto simili agli orologi, de' quali abbiamo parlato: ma non sono essenzialmente diversi per rapporto a una cosa, ed è, che il principio del loro moto è una *molla*, dove il principio del moto degli Orologi grandi è un *peso*.

In brev'ora si scopersero un gran disordine nelle molle, ed è, che la loro forza non è per tutto uguale dal principio fino al fine di sua azione: poichè ogni molla scema di sua forza a misura, che si stende, sicchè il moto di questi primi orologi da tasca dovette essere molto disuguale: questo fu ciò che diede motivo a pensare di rimediarvi.

In progresso di tempo fu intrapreso di correggere la disuguaglianza della forza della molla, e dopo varj tentativi si riuscì a maraviglia coll'invenzione del *rocchello della corda*.

Questo rocchello è formato a un di presso a campana, ed è attaccato sull'asse della prima ruota, comunicandogli la molla la sua forza per mezzo d'una corda; poichè la molla, che è rinchiusa in una specie di tamburo, cui è at-

tes

taccato uno dei capi della corda, come l'altro lo è alla base del rocchello: la molla, io ripeto, essendo tesa dall'azione di caricar l'orologio, comincia a tirar la corda con tutta la sua forza: ma questa forza indebolendosi a misura che la molla si stende, e che la corda si distorciglia di sopra il rocchello, la molla vi agisce perpetuamente sopra braccia di leva, che vanno aumentandosi nel medesimo rapporto che vanno scemando le forze della molla, di modo che, quantunque l'azione della molla sia difuguale, tuttavia per mezzo di questo rocchello, non trasmette sulle ruote che una forza perpetuamente uguale.

Molto tempo dopo il trovato del rocchello e della corda, si rilevò, che tali corde erano soggette a' varj disordini, come di allungarsi, e d'accorciarsi secondo le mutazioni della tempezie dell'aria, e finalmente di rompersi con frequenza; e questo fece inventare la *Catena*, trovato bellissimo, e niente soggetto a' disastri sconcertati.

Finalmente una delle più belle scoperte, che sienosi fatte per perfezionare il moto di questi orologi da tasca, è la *molla spirale*, che presentemente s'aggiunge al tempo per render più eguali le sue vibrazioni.

Tuttochè sienosi più perfezionati gli orologi da tasca, non si sono trascurati gli orologi a pesi, nè quelli a molla: sonosi fatte agli uni, ed agli altri delle giunte molto utili, massime coll' applicazione del pendulo.

Questa descrizione di queste sorte d'orologi è in parte cavata dal 2.º primi Cap. della *Regola artificiale del tempo, degli orologi a peso, e da tasca di diverse fabbriche, del modo di conoscergli, e di regolarli giustamente*, d' Enrigo Sully, *Oriologo del Duca d'Orleans in 12. Parigi 1737.* e in parte da una Memoria d' un eccellente Oriologo stabilito in Copenaghen, che ha accomodate un curiosissimo orologio, che presentemente si trova in Copenaghen nell'appartamento del Re, e la cui descrizione si legge nel *Dizionario grande di Commercio. Vedi lo stesso Dizionario* intorno all' origi-

ne ai progressi dell' Oriologia in Francia; in Inghilterra, e in Ginevra, ec. Si può anche vedere il Libro del Sig. *Pante* intitolato *Trattato dell' Orologeria, che comprende tutto quello, che è necessario per conoscere a dovere, e regolare i penduli, e gli orologi da tasca. 4. Parigi 1757.*

L'orologeria Inglese è vietata in Francia per due motivi, il primo è un ordine del Re a prò della Comunità, e il secondo è, che non vi si vendono, non essendo del gusto dei Franzesi, come quei di Ginevra. Vedi *OROLOGERIA*.

ORNAMENTI. Si comprendono sotto questo nome tutti i lavori di moda, che servono per ornare abiti da dame: questi lavori sono momentanei, cioè soggetti a infinite variazioni, che dipendono bene spesso o dal gusto delle donne, o dalla fantasia dell' artefice. Laonde non si può dare una perfetta, e distinta idea di tutti questi lavori, poichè andrebbero giù di moda prima, che la descrizione fosse finita: parleremo solo del più essenziale e del meno soggetto a variazione. L'origine di tali ornati è dovuta ai Nastri, che possiedono soli il telajo basso. Ne descriveremo soltanto una parte, che farà rilevare l'importanza di questo solo oggetto. Primieramente tutte le picciole meraviglie, che siamo per esporre si lavorano sul *testè* nominato telajo basso: questo è una semplice tavola ben piallata lunga 20. $\frac{1}{2}$. piedi, e larga un piede. Verso l' estremità di questa tavola sono due fori nei quali entrano due fusti, sopra uno de' quali è piantata una punta aguzza, e liscia, che servirà per tener teso il lavoro da farsi, e sull' altro son poste le sete da impiegarsi: finalmente possiamo dire, che assomigliasi al telajo de' parucchiere, e si può piantare, come quello, sulle ginocchia. Le sete son tese su questo telajo, e vi fanno l' effetto dell' ordito degli altri lavori: tengonsi aperte queste sete per mezzo d' un fuso di bosso, che vi s' introduce, e la cui testa impedisce, che esca a traverso le medesime: questo fuso, oltre il tener le sete aper-

aperte, serve loro anche di contrappeso in caso che i fusli col loro móto cagionassero allentamento. Per mezzo di varj passaggi, e intralciamenti delle setole contenute sul cannoncino, che serve di spola, passaggi, e intralciamenti, che fanno l'ufizio della trama, sono formati diversi nodi, in diversi spazi variarsi all'infinito, de' quali farassi l'uso qui sotto descritto. Quando una lunghezza conténna fra i due fusli, di cui pur ora parlammo, trovasi così pienadi nodi, e avvolta sul fuslo puntuto, e dà luogo a un'altra lunghezza, che sarà fissata come questa sulla stessa punta. Fatto così questo primo lavoro fino al fine, è poi tagliato fra il mezzo de' due nodi per esser di nuovo impiegato nell'uso, che se gli destina. Questi nodi così tagliati chiamansi nodi semplici, e formano due specie di ciuffetti di seta, il cui nodo forma la giuntura. Da questi nodi sono formati, sempre coll'ajuto dell'ordito, altri lavori, prima alquanto più estesi, detti *traversi*, quindi altri anche più estesi detti *quadriglia*. Queste molte operazioni tendono tutte a dar la perfezione a ciascuna parte, e altutto, che si formerà. Dal genio e gusto dell'Artefice dipendono le varie disposizioni delle parti, di cui parlammo: a lui stà a far valere il tutto colla varietà dei disegni, colla diversità dei colori maestrevolmente uniri, coll'imitazione dei fiori naturali, e d'altri piacevoli oggetti. Questi lavori spesso considerati con troppa indifferenza, formano effetti galantissimi, e fanno un bell'ornamento degli aggiustamenti delle Dame: s'impiegano anche su gli abirì. Se ne formano cappietti, galani, fiori da testa, mazzetti da petto, braccialetti, finiture di cuffie, &c.

Vi si può impiegare la cannetiglia, il cordoncino, la milanese, e altri. Quanto alla materia, l'oro, l'argento, le perle, la seta, possono avervi luogo, quando si tratta di fare delle frange. Si dà l'ultima mano al lavoro sul telaio alto da dieci bassi, e colla spola piana, e coll'ajuto d'un nuovo, e ultimo ordito. Vi sono ornamenti detti *Ugna*,

perchè rappresentano questa pianta. Tali sono i lor nomi quant'è di tai differenti lavori si fanno.

ORIGNACCÒ. Le pelli dei *Originechi* formano un ramo rilevante del commercio dell'Acadia. *Storia del Commercio delle Colonie Inglese* in 12. 1755. p. 75.

ORO. Il metallo che occupa il primo ordine del Regno minerale: è il più duttile, e il più martellabile. Vedi **METALLO**, e **DUTTILITÀ**.

Il color dell'oro è d'un giallo, ora più, ora meno vivo. L'oro dell'America è pallido, e si pretende, che quello di Malacca, che si trova nell'Isola di Madagascar sia affatto pallido, e si squagli così presto, come il piombo.

L'oro è di tutti i corpi nori il più pesante: cade al fondo dell'argento vivo: la sua gravità specifica quando è puro, è di 19. 640. quella della Guinea d'Inghilterra è di 18. 888. quella del Luigi d'oro è di 18. 866. quella del duca-to è di 18. 861. così perde nell'acqua $\frac{1}{19}$. i. o. $\frac{1}{19}$. del suo peso: un piede cubico d'oro pesa 2120. once.

Si liquesce alquanto più facilmente del rame, e subito dopo d'esserli arroventato: quando si squaglia vi si osserva un colore d'acqua marina, o azzurretto: fra tutti i metalli è quello che più si scalda nel fuoco: vi è sì. fiso, che una mezz'oncia d'oro tenuta per due mesi esposta al calore il più forte non perde un menomo che del suo peso.

L'oro non soffre alcuna alterazione dall'aria, o dall'acqua: quindi chiamasi *indefruttibile*: il vapore dell'acqua regia rende la sua superficie alquanto aspra, e gli fa contrarre una specie di rugine detta *aurigo*.

L'oro non si scioglie, nè nello spirito di sale, nè nello spirito di nitro: perchè si scioglia forza è che questi due dissolventi sieno uniti; e questa è la misura: che chiamasi *acqua regia*. L'oro, che è stato precipitato dall'acqua regia, si scioglie in alcuni olj essenziali: questo precipitato si scioglie ancora in due parti d'olio di vetriolo, e questa soluzione rende l'oro volatile. Un fenomeno sorprendente si è,

che

che l'oro è estratto dalla sua soluzione dal Nafra si naturale, che artificiale, dagli oli di vino, di giacpro, o di spigo. Si scioglie l'oro anche nell'olio di vetriolo ben concentrato, purchè si mescolato, e fiancheggiato dal sale ammoniac volatile concreto.

L'oro fra tutti i metalli è quello, che si amalgama più facilmente coll'argentovivo; e queste due sostanze hanno la proprietà di singolarmente attrarsi.

L'oro resiste al piombo, e all'antimonio. L'oro ha la proprietà di fulminare.

Osservazione. Ecco come può definirsi l'oro. E' l'oro un metallo perfetto, giallo, che ha poco lustro, e che non è né elastico, né sonoro: è il più pesante, e il più duttile di tutti i corpi: egli è fisso nel fuoco, all'aria, e nell'acqua: la sua composizione è pura, e indestruttibile.

I. Oro vergine, oro nativo.

Quest'oro è puro senza mistura di zolfo, nè d'arsenico; ha il color giallo, che gli è naturale, ed è coperto d'una pellicina piombina, sotto la quale, allorchè si toglie via, trovasi il colore dell'oro: è nella pietra, o in altre sostanze minerali: è, o in grani, o in puntoline, o in foglie, o in masse, o in ramuscelli, o attaccato alla superficie; od anche talora sotto una forma, che non si può discernere. Vedi MINIERE. Abbiamo.

1. L'oro attaccato a delle pietre. L'oro si trova entro pietre di più specie, come nella pietra da calcina, nei marmi neri, e verdi, nello spacio, nel lapislazzuli, nelle pietre cristallizzate, nella mica gialla, e nel talco; ma soprattutto, e più ordinariamente nel quartz bianco, e nell'ardesia di varj colori.

2. L'oro vergine unito ad altre miniere. I minerali, che per lo più contengono dell'oro, sono, o il cinabro, che allora chiamasi miniera d'oro rossa, o la miniera di rame d'un giallo pallido, o verdastro detto *Gilfs*, o *Gilfus*, quando è ricca, e *pirite d'oro*, quando è povera. Queste miniere di rame gialle, e

verdastre sono per lo più mescolate di quartz: trovasi anche dell'oro vergine nella miniera bianca d'arsenico, nella pietra arsenicale, nella miniera d'antimonio, nella blenda, nella miniera di ferro, nella miniera di rame vetroso, in quella di rame giallo, nella galena, nella miniera d'argento vetroso, nelle miniere d'argento rosse, bianche, e nere.

Osservazione. Se vogliansi i piani intorno alle miniere di Svezia, che sono presso a Aedelfors nella Smolandia, sopra quelle di Alshelda, e sopra gli altri minerali, che vi s'incontrano, si potrà vedere l'*Illustr. dell'Accad. R. di Svezia* (in Svezese). Tomo V. pag. 117.

II. Oro vergine sparso in varie specie di terra, e d'arena.

Quest'oro è più, o meno puro, senza mistura nè di zolfo, nè d'arsenico: e in particelle staccate, mescolate con terra, o arena di varj colori, e figure, onde può separarsi lavandolo. Abbiamo.

1. L'oro mescolato con dell'argilla. Ed ordinario una terra grassa, od ocra, o marra, o argilla, il cui colore è, o bianco, o rosso, o scuro, o nero, che contiene dell'oro, che vi è mescolato sotto forma, o di pagliuzze, o di granel- lini, o sotto altra figura.

2. L'oro in granelli mescolato coll'arena. E' un'arena, il cui colore è, o rosso, o giallo, o scuro: contiene oro in grani, o in polvere: trovasi in certi fiumi, o ruscelli.

3. L'oro in pagliuzze mescolato con arena. Sono piccole lamelle, o pagliuzze d'oro, che son trasportate coll'arena, e che vi si trovano mescolate nell'alveo dei fiumi, e dei ruscelli.

4. L'oro mescolato con arena sotto la forma di grani rossi. Sono grani d'un'oro quasi vergine, il cui color rosso nasce da un miscuglio di materie eterogenee, che esternamente vi sono attaccate: questo rosso è quasi simile alla ruggine del ferro. Questi grani son mescolati con dell'arena.

3. *L'oro mescolato con arena sotto forma di piccioli granati trasparenti.* Son grani d'oro rosso carico, simili a piccioli granati trasparenti, e mescolati con dell'arena.

6. *L'oro mescolato coll'arena sotto forma di granelli neri.* La maggior parte dei grani d'oro, che son mescolati coll'arena, partecipano alquanto di questo color nero.

7. *L'oro mescolato con arena sotto forma di grani di color di piombo.* Son grani d'oro teneri, e friabili, d'un color piombino, mescolati con arena.

8. *L'oro mescolato con arena sotto forma di granelli sferici.* E' un'oro vergine sferico, che trovasi coll'arena.

9. *L'oro mescolato coll'arena sotto la forma di granelli lenticolari.*

10. *L'oro in grani friabili mescolato con arena.* Questi grani si rompono subito che si battono. Tuttavia contengono molto oro.

11. *L'oro in grani martellabili, mescolato con arena.* Questi grani son duttili, e martellabili come il piombo: si possono tagliare con un coltello, e sono i migliori.

12. *L'oro in pezzettischi mescolato con arena.* E' un'unione di picciole masse d'oro vergine, che sembrano state lustrate: trovanli mescolate con dell'arena.

Osservazioni sopra l'oro, e le sue miniere.

In tre ragioni primarie hanno determinato a distinguere due specie d'oro vergine, ed a regolarli nella divisione, che se ne è fatta, sulla base, a cui l'oro trovasi attaccato, e non su la figura, come abbiamo fatto per gli altri metalli; e 1. perchè l'oro è sovente mescolato in guisa sì impercettibile colle sue miniere, che è quasi impossibile, che l'occhio lo rilevi, anzichè distinguere la figura: 2. perchè i Minatori hanno già il costume di dividere così le miniere d'oro, e non di badare, che alla pietra, o alla miniera, che contiene l'oro per darle una denominazione: 3. perchè l'oro non si trova mai, se non vergine, sebbene in più

guise, e sotto molte forme diverse, come si è potuto vedere dalla divisione da noi data; oltredichè questa maniera di divider l'oro è più comoda, e più atta a fare scuoprire questo metallo, di quella, che indicasse le sole varie figure delle sue particelle.

4. Possiamo contenerci in due modi, per assicurarci, se il color giallo è brillante, che si osserva nelle miniere, sia realmente oro; ed è, 1. per mezzo del mercurio, al quale, quando l'oro è puro vi si unisce intimamente, e gli dà un color bianco. 2. per mezzo del fuoco: imperciocchè, se il giallo vi conserva il suo colore, è prova, che è realmente oro.

5. Si cava l'oro dalla pietra, dalla terra, o miniera, che lo contiene, come si cava l'argento, od amalgamandolo coll'argentovivo, dopo d'aver prima fatto toltare, lavare, e bollire la miniera nell'aceto, o nell'acqua d'allume, quando ne ha bisogno, o colla fusione col piombo, come si fa per l'argento.

6. Si disimpegna l'oro dagli altri metalli, che gli possono essere uniti, o facendolo squagliare coll'antimonio, che è il metodo più comune, con cui si separa anche l'argento, o colla cementazione, e il cemento, che adopra per tale operazione, si chiama *cemento regio*: o colla soluzione nell'acqua regia, se non vi si trova che un poco d'argento, che allora è precipitato: o nell'acqua forte, se nella lega si trovi più argento che oro: in questo caso resta precipitato l'oro: per tale effetto si può mettervi l'argento in tal quantità, che la lega sia di 3. parti d'argento, ed una d'oro: tale operazione dicesi *quarrazione*: L'oro unito in questa proporzione è il più facile a separarsi coll'acqua forte.

7. Per quanto l'oro sia fisso, e benchè resista alla forza del fuoco, e all'acqua, credesi tuttavia, che questo metallo sia composto, 1. d'una terra semplice e pura, che è fissa, e che fa testa al fuoco: 2. d'un principio infiammabile: 3. d'un principio mercuriale, che

che vi si trova in copia: queste 3. sostanze vi sono sì immedesimate, che è quasi impossibile il separarle: tuttavia l'*Hemckel*, e altri Chimici dicono d'aver cavato del mercurio dall'oro. *Mineralogia Wallerii* Tomo 1. pag. 577. 589.

Oro in lega. Quando l'oro è affatto puro, si dice, che ha 24. carati, perchè il marco d'oro si divide in 24. parti, o carati: quest'oro puro dicesi *aurum obrysum*: ma quando l'oro è in lega coll'argento, o col rame, o coll'uno e l'altro insieme, se gli dà un nome diverso, secondo la proporzione della lega.

1. L'oro a 23. carati. L'oro di questo titolo è composto di 23. carati, e talora di 4. 5. 6. e anche fino a 11. grani d'oro: il rimanente è, o rame, o argento: quest'oro dicesi *oro d'Ungheria*, *oro di ducati*, *Rosa nobile*, *oro di Porrogallo*, secondo la lega, che vi si trova. L'ultimo è riputato il migliore.

2. L'oro a 22. carati. E' oro, che contiene 22. parti d'oro con 2. parti di rame, o d'argento, e dell'uno, e dell'altro. Vi è chi denomina quest'oro, *oro di Corona*.

3. L'oro di 18. carati. E' composto di 18. carati, o di $\frac{3}{4}$. d'oro, e di 6. carati, o di $\frac{1}{4}$. d'argento, o di rame, o di lega: dicesi talvolta *oro del Reno*, o *fiorno d'oro*, poichè i fiorini del Reno sono a tal titolo.

4. L'oro di 12. carati. Contiene metà oro, e metà lega.

5. L'oro di 9. $\frac{1}{2}$. carati. E' l'oro peggiore, o di più bassa lega, che si pratici per le monete, o lavori: contiene 9. $\frac{1}{2}$. o al più dieci parti d'oro, e tutto il resto è pura lega.

6. *Lega*, in cui non entra più d'un quarto d'oro. Quando in una composizione l'oro non forma che la 4. parte del tutto, se gli dà il nome del metallo, che vi domina: allora quando vi domina l'argento, la lega è affatto bianca: se il rame, ella è rossa, ec.

Osservazione. Per assicurarsi della bontà dell'oro s'adopra la pietra del paragone, e si confronta il colore della

Tom. III.

striscia, che vi ha fatta l'oro che si faggia, con i colori delle strisce degli indici d'aggio, fatti con oro, e rame, o con oro, argento, e rame. Si può anche provar l'oro ponendolo nel fuoco: se vi annerisce, è segno, che non è purissimo: versandovi sopra una goccia d'acquaforte, se questa l'annerisce, o lo fa grigio, significa che non è puro: ma se conserva il suo colore, od anche se diventa d'un più bel giallo, è segno, che è buono. *Mineral. Waller.* Tomo II. p. 350. Vedi METALLO, e PARAGONE.

Tutte le parti del Mondo note producono dell'oro, benchè con molta differenza per la copia, e per la purezza. L'Europa sì ricca in altre cose è la più scarsa d'oro. L'America è quella, che somministra copia maggiore di questo ricco metallo, massime nelle Miniere del Perù, e del Chily. L'oro d'Asia è stimato il più fino, almeno quello di Meningeabo nell'Isola di Sumatra nell'Indie Orientali. Quest'Isola è sempre stata ricchissima d'oro. Per avventuracola fu spedita la flotta di Salomone detta *Ofir*. Vedi appresso. D'ordinario l'oro si cava dalle miniere, ma trovavasi anche nelle arene d'alcuni fiumi, e torrenti: e questo secondo dicesi *oro in polvere*, *polvere d'oro*, o *pagliuzze*.

Trovasi della polvere d'oro in alcuni fiumi della Siberia, massime in un gran fiume, che viene dal Sud di quella Provincia, e che si scarica nel Mar Caspio. I Russi fecero questa scoperta verso il 1699. e cominciano a raccoglierne in molta quantità.

Vi è una terza specie d'oro, che non trovasi, se non negli scoli dei monti del Chily, che si separa dalla terra lavandolo, dal che li luoghi ove trovasi son detti *Lavaderos*. Questa terra è d'ordinario rossiccia, e lottile verso la superficie: all'altezza d'un uomo è mescolata di grani di grossa arena, e quivi comincia il letto dell'oro: più sotto sono banchi di fondo pietroso, come d'un macigno, corrotto alquanto, paonazetto, mescolato con quantità di paglie gialle, le quali però non sono oro, ma

Na

me-

mere piriti , o marchesite . Sotto non vi è vestigio d'oro .

L'oro del Perù , che si cava di Spagna , è per lo più in verghe d'8. in 10. marche , su cui il titolo è segnato per carati , e grani di fino , il traffico si fa su questo piede ; ma siccome il titolo non vi si trova sempre giustissimo , così non si dee stare che al saggio .

Si dividono i gradi dell'oro in 24. carati all'Indie , e in Ispagna , come in Francia ; ma ogni carato vi è diviso in 24. grani ; e perciò gl' Indiani , e gli Spagnuoli segnano il titolo dell'oro sulle verghe , per carati , e grani di fino . Questi carati al Chily diconsi *Quilates* .

La polvere d'oro di Guinea , e del Senegal è per lo più al titolo di carati 21. $\frac{1}{2}$. e anche oltre i 22. carati , quando è pura o senza mescolanze : dicesi pura , e senza mescolanze ; perchè accade talvolta , che i Negri la mixing in polvere d'ortone , o di smeriglio , che s'accostano al colore dell'oro : perciò non dee comprarsi , se non sul piede del saggio .

MINIERE D'ORO D'UNGHERIA .

L'Ungheria è uno dei paesi Europei , in cui trovinsi più miniere d'oro , benchè realmente sieno infinitamente meno ricche di quelle del nuovo Mondo . Se ne troverano fino in 7. di cui quella , che è presso Chremnitz è la più considerabile . Vedi MINIERE . Le altre sono Chremnitz , Newfol , Kouigsberg , Bochantz , Libeben , e Tilsn .

Sono quasi 1000. anni , che si è scoperta questa miniera , e che vi si lavora . La sua profondità è di 170. bracciate , e s'estende sotterra oltre 800. bracciate . Vi sono 6. aperture in forma di pozzi , che servono per calarvi , e cavare la miniera , ai quali sono stati dati gl' illustri nomi di Ridolfo , di Regina Anna , di Ferdinando , di Mattia , di Leopoldo , e di Windfchant .

Quando si estrae la miniera , ella è talvolta nera , alcuna volta gialla , ed altre rossa . Ve ne è anche di bianca , con tacche nere , e questa è chiamata la

migliore . Siccome la miniera non è ugualmente ricca per tutto , è difficile il computare quant'oro possa dare un dato peso di materia metallica . Per separare questo metallo dalla terra , in cui è mescolato , s'imita ciò che fanno gli Spagnuoli d'America nei loro *Levaderos* , e si lava nell'acque d'un fiumicello , diviso dall'arte in varj ruscelli , che scorrendo sul minerale ne portano via tutto quello , che è inutile .

Parèechi antichi Autori hanno parlato dell'oro , che trovavasi nell'arena del Reno . Dice Strabone , che gli *Ekverj* avevano dell'oro . Vedi l'Art. delle MINIERE , ove s'indicano quelle d'ogni paese . Aggiungeremo qui alcune particolarità intorno all'oro dell'Asia , e dell'Africa , poichè quest'ultima parte del mondo ne produce forse più dell'America , ma le difficoltà , che si attraversano per penetrarvi , come vedremo , vietano agli Europei il profittarne , mentre non permettono gli Africani , che i forestieri s'impadroniscano de' loro immensi tesori , e per forzarveli vi sono troppi rischi e pericoli .

ORO D'ASIA .

Il sentimento comune si è , che di tutte le parti di questa vasta regione , il Giappone somministri maggior quantità d'oro . Alcuni credono che vi se ne porti parte considerabile dall'Isola *Formosa* . Ma gl'Olandesi , che hanno avuto per alcun tempo uno stabilimento in quest'Isola , non hannò potuto scuoprire , qual fosse il commercio dal lato , in cui si suppose , che vi sia dell'oro .

Ne viene anche dalla *China* , che i Chinesi cambiano con argento , che loro si porta . Siccome non hanno alcuna miniera d'argento , da prezzo a prezzo , lo antepongono all'oro .

Nell'Isola di Sumarra , dopo la stagione delle piogge , e quando sonno dileguati i torrenti , delle vene d'oro entro felci di varie grossezze , strascinati vi dall'acque dei monti risguardanti il *Narr-Est* . All'Ovest dell'Isola stessa i Contadini portano quantità d'oro agl'Euro-

Europei, che vanno a far provviste di pepe. Ma è un'oro assai basso, anche inferiore a quello della China.

Verso i monti del *Tiber*, che sono il Caucaso antico, nelle terre d'un Raja, oltre il Regno di Kachemira vi sono tre monti l'uno vicino all'altro, uno de' quali produce oro eccellente, un'altro delle granate, e l'altro del lapislazzuli. Fra i Regni di *Gamboja*, e di *Campa ha*, la Natura collocato una ricchissima miniera d'oro, onde un tempo cavavasi ogni anno il valore di 24. milioni di lire di Francia: ell'era il soggetto d'una continua guerra fra quattro Signori d'una stessa Famiglia, ai quali il sangue dava gli stessi dritti. Uno d'essi detto *Raja-Nirau* aveva in un sotterraneo del cortile di sua casa 600. botti di polvere d'oro. *Storia gener. dei Viaggi* Tomo XIII. p. 305.

Vi è una miniera d'oro nel Regno di *Siam*, ma non si lavora. *Storia degli Indiani*. Tomo 3. 1756. pag. 203.

L'oro è sì buono alla China, che è d'ordinario a $\frac{1}{10}$, che vengono a 22. $\frac{1}{2}$. carati di fino, come ci assicura un soprintendente della Compagnia dell'Indie di Francia, che ha dimorato 6. anni a Canton, benchè siasi detto poc'anzi, che è di basso titolo. Tuttavia quest'oro è a basso prezzo. Con dell'argento, che colà è rarissimo vi farebbe da fare un grosso guadagno.

Le miniere sono in Nankin. L'oro della Cochinchina è più fino di quello della China.

ORO D'AFRICA.

Ma se l'Asia non è più feconda in oro, ne cava molto in polvere, e in verghe col cambio delle tele, che si passere in Africa. Non lascia di somministrarle tutta la Spiaggia Orientale: I Portughesi non sono mai giunti a fare entrare esclusivamente le ricchezze di questo gran paese nei loro scrigni. Veramente il Governatore di Mazzambica ha sotto di se i Comandanti di *Sofala*, e di *Chepon Goyora*, due delle più copiose sorgenti dell'oro. Ma quantità di

popoli, de' quali a mala pena sappiamo il nome, portano il loro oro fino nei Porti dell'Abissinia, che riguardano il mar rosso, ed altri sulle spiagge Orientali. Dall'Impero del *Monomotapa* vien l'oro più puro, e più fino di tutta l'Africa. Per estrarlo dalla terra basta scavarvi due, o tre soli piedi.

Gli Etiopi portano parimente ogni anno dell'oro al Gran Cairo.

In certi anni veggionsi venire sulla spiaggia dei *Gaffri* d'assai lontano, e dal vicinato stesso del Capo di Buona Speranza. L'oro, che costoro portano è eccellente, e in pezzetti come quello del *Monomotapa*: Lo trovano, si dir loro, sopra altri monti ove aprono la terra all'altezza di non più di 12. piedi. *Storia Generale dei Viaggi* Tomo XIII. pag. 306.

Nel 1618. vari Negozianti di Londra formarono una Compagnia col fine d'estendere il loro Commercio sul Fiume di *Gambra*. Avevan letto negli antichi Istorie, che l'Etiopia, e le parti meridionali dell'Africa, erano paesi pieni d'oro: Vedi l'Istor. General. de' Viaggi in 4. Tomo IV. Lib. VIII. Cap. 3. e 4. ove sono delle Memorie riguardanti le miniere d'oro, raccolte in un viaggio sulla *Gambra*.

Le ricchezze del Regno di *Bambuk* eccitavano in simil guisa da lungo tempo l'impegno delle Compagnie Franzesi. Si bramava di scoprire un paese, onde veniva l'oro, che ricevevano i suditi del *Siracé*. Nel 1698. Brus si procurò lumi necessari per giungere fino alla sorgente dei tesori, che i Negri portavano al *Senegal*, e sulle rive della *Gambra*. Alcune volte aveva veduto nelle mani dei *Madingos* fino a 100. marche d'oro. Voleva egli gradatamente avanzarsi verso il paese, che merita con ragione il nome di *terra d'oro*, poichè oltre i fiumi, vi si trovano dei *Cantoni*, che son copiosi di questo prezioso metallo.

Non era questa facile impresa. I *Madingos* del Regno di *Galam*, e di *Sarakorez*, che abitano quei paesi, e che trafficano a *Bambuk* non volevano permetterlo, e suscitavano molti ostacoli per

impedire, che i forestieri penetrassero nel paese loro. Finalmente un tale nominato *Compagnon*, che si vide poi far l'Architetto in Parigi, fu il solo che osò far fronte a tutti i pericoli di impresa sì grande. Prese egli con tal bravura tutte le sue misure, che essendovi riuscito, fu il primo Europeo, che penetrasse in quella orribile contrada, e che acquistasse cognizione sufficiente dei luoghi, per tornarvi più volte.

Spedì *Brue* dei saggi di tutte le miniere, che *Compagnon* si era procurato, con un bastimento, che fece vela dal Senegal il dì 28. Gennaio 1716.

La maggior parte delle miniere di quel paese producono oro in copia sì grande, che non vi è bisogno di scavo, e si gratta solo la superficie del terreno. Si mette la terra in un vaso, e mescolandola coll'acqua, basta far pendere dolcemente il vaso per farne uscire le parti terree, che lasciano nel fondo dell'oro in polvere, e talora in granelli ben grossi. Lo stesso *Compagnon* sperimentò questo metodo. Ma osservò, che i Negri fermandosi così all'estremità dei rami della miniera, non giungono mai alle vene principali.

Veramente questi rami stessi son molto ricchi, e l'oro ne è sì puro, che non vi si trova alcun mescolaglio, nè di marchese, nè d'altre sostanze minerali. Non ha bisogno d'essere squagliato, e può esser messo in opera tale quale esce dalla miniera. Non richiede nemmeno gran lavoro la terra, che lo produce. Ell'è d'ordinario una specie d'argilla di varj colori mescolata con vene d'arena, o di ghiaja, sicchè 10. uomini fanno più in questo luogo, che 100. nelle più ricche miniere del Perù, e del Brasile.

I Negri del paese non hanno alcuna nozione delle differenze della terra, nè la menoma regola per distinguer quella che produce dell'oro, da quella, che non ne produce. Sanno in generale, che il loro paese ne contien molto, e che a proporzione, che il suolo è più asciutto, e più sterile, produce più oro. Grattano essi indifferente mente la terra

in tutti i luoghi, e quando il caso gli fa imbattere in una certa quantità di metallo, continuano a lavorare nello stesso luogo finchè lo veggono scemare, o svanire affatto. Allora si volgono a lavorare in altra parte. Son persuasi, che l'oro sia un'ente maligno, che gode di tormentare chi ne è vago, e che per tal ragione cambi sovente domicilio. Laonde dopo d'aver smossi alcuni pugn di terreno, non trovando cosa alcuna, che corrisponda alle loro speranze, dicono l'uno all'altro senza lagnarsi: *se ne è ito*. Quindi vanno in cerca di miglior forte in altro luogo.

Tuttavia gli abitanti di questa ricca Contrada non hanno la libertà d'aprir la terra in tutti i tempi, nè di cercar le miniere, quando lor piace. Tali interrompimenti sono la sola cagione, che l'oro non è regolarmente portato nelle medesime stagioni; poichè se i Negri avessero sempre la libertà di lavorare, la loro infingardaggine cederebbe al bisogno, che hanno delle merci Europee, e la fatica sarebbe continua come lo è la necessità del commercio. Il loro paese è sì arido, che non produce alcuna delle necessità della vita, mancando di tutto il bisognevole per vestirsi, e per porsi al coperto. I *Madingsos*, i *Guineas*, ed altri Mercanti traggono vantaggio dai loro bisogni per far loro aspettar lungo tempo i menomi ajuti col fine di fargli loro pagar più cari. Ma qualora si stabilissero fra essi gli Europei, si libererebbero dalla tirannia di questi stranieri; e la cognizione, che loro si darebbe delle merci d'Europa, servirebbe di pari a farne lor consumare di vantaggio, ed a procurarci dell'oro in copia maggiore.

L'Autore conclude, che l'interesse della Compagnia Francese si è di stabilire dei Fondachi ben fortificati in un paese da cui può sperare ricchezze così grandi. *Labat*, Africa Occident. Tomo III. e *Ist. gen. di Viaggi* in 4. Tomo III. pag. 465.

Secondo *Ustariz*, Teoria del Commercio cap. 17. Le proibizioni, e le Leggi penali non bastano per impedirne l'estra-

zione dell'oro, e dell'argento: il *villosissimo* del Commercio è l'unico mezzo per riuscirvi. In Inghilterra, ove è permessa questa estrazione, ve ne entra più di quello, che ne esca. Ne escono delle specie per l'Indie Orientali, per l'Olanda, e per altri luoghi, che si registrano alla Dogana, e ciò non ostante questo Regno è sempre ricco, e pieno di danaro, perchè vende ai forestieri più di quello ei compra dai medesimi. Vedi anche per tal riguardo le *Ricerche sulle Finanze di Francia*, Tomo II. p. 24. intorno l'Editto sopra le V. grosse Locazioni, ove all' Art. VIII. si vieta l'uscita dell'oro, e dell'argento monetato, come delle gioie, lo che è un proibire di pagare al debito Nazionale, e un vender tributario il forestiero con i cambi, ec.

ORO FILATO. E' una verga d'argento di forma cilindrica superficialmente dorata a fuoco, che i battitori hanno fatto passare successivamente per un'infinità di fori rondissimi della filiera, perpetuamente diminuendo ingrossenza, e che hanno per tal mezzo ridotto alla grossezza d'un capello senza che niente perda della sua doratura. L'oro filato di Lione, dopo quello di Parigi, è il più stimato.

Dicesi anche oro filato l'oro in lametta, con cui si è coperto un lunghissimo filo di seta torcendovelo sopra con un mulinello, e per mezzo d'alcuni tocchetti passati entro sottili fusti di ferro. Vi è dell'oro falso filato, del falso oro in lametta ec.

Trovansi le varie guise di tirar l'oro, e l'argento, sì fino, che falso per adoprarsi in diversi lavori, o tirato, o in lama, o filato nel *Dizionario grande di Commercio*.

ORO IN FOGLIA, che dicesi anche *Oro battuto*. E' l'oro, che i Battitori hanno ridotto in foglie sì sottili, che è maraviglia, come l'industria, e la pazienza degli artefici, possa arrivar tant'oltre; poichè si è osservato, che un'oncia d'oro si può moltiplicare in 1600. foglie di 37. linee quadrate, che dicesi essere 159092. volte più del suo primo

volume: altri poi dicono 651590. volte. L'oro si batte sopra un pezzo di marmo per lo più nero, liscissimo d'un piede quadrato, alto da terra 3. piedi. Per batterlo s'adopra tre specie di martelli in forma di magli di ferro lustro uno del peso di 3. in 4. libbre, serve per cacciare: l'altro d'11. in 12. libbre per fermare: e l'ultimo di 14. in 15. libbre, per distendere e terminare. Questi sono tre termini dell'arte, che comprendono dalla prima fino all'ultima fattura dell'oro battuto in foglia.

S'adopra anche 4. forme di diverse grandezze, cioè quelle di vitellino, la più picciola delle quali di 40. in 50. foglie dicesi *forma piccola da calcare*: e l'altra di circa 200. foglie, dicesi *forma grande da calcare*.

Le altre due di 500. foglie l'una sono d'un certo budello di bua, grassato, e preparato a dovere, che si è chiamato *Bodrucco*. La più picciola dicesi *Calderotta*, e la più grande, *forma grande da finire*. Ogni forma si mette fra due pezzi di cartapeccora detti *Fodere*, mentre in realtà per tener calda la forma, si fodera. Quanto al metodo di preparare, e di batter l'oro, Vedi l'Enciclop. Art. **BATTER L'ORO**, l'argento, il rame, ec. e il *Savary Art. Oro*.

E' l'azione di ridurre in sottilissime foglie questi metalli, più o meno, secondo il prezzo, al quale altri vuol vendergli. Tale azione dicesi *battere*, e l'artefice *battitore*.

Le operazioni principali sono, la *fusione*, la *fucina*, il *tirarlo al mulinello*, e il *batterlo*. Ciò, che diremo dell'oro può applicarsi agli altri metalli duttili. Vedi **DUTTLITA**.

L'oro, che s'adopra è del titolo più alto, ed è difficile l'adoprare altro. La lega fa aspro l'oro, lo rende meno duttile, e l'artefice, che vi mescolasse della lega, s'esporrebbe a perder più coll' inutilità del suo lavoro di quello guadagnasse col basso titolo della materia. I Battitori lo prendono in calcina dagli affinatori delle monete a carati 23. $\frac{2}{3}$. o a 103. lire l'oncia. Vi è chi antepone a quest'oro le piastre, ed altre anti-

antiche monete di Spagna: pretendono, che ponendo anche della lega in queste monete si basta meglio, e con più facilità di quello, che sono obbligati a comprare a 103. lire l'oncia. Vi sono 3. sorte d'oro in foglia, o battuto, l'oro pallido, l'oro fino, o verde, e l'oro ordinario. S'adopra l'oro in tutta la sua putezza, e come viene dall'affidatore dell'oro fino battuto: vi è di 4. grossi d'argento, e di bianco sull'oncia d'oro, nell'oro pallido, o verde; e fino a 12. grani di rosso, o di rame di rosetta, e 6. grani di bianco, o d'argento nell'oro ordinario, o comune.

Si squaglia l'oro nel crogiuolo col borace, e quando ha acquistato il grado di fusione adeguata, si getta nella forma, che si ha somma diligenza di far prima scaldare per dilungarne l'umido, e di bene infegarla.

Tali precauzioni sono necessarie, come quelle, che salvano da due egualmente nocivi disordini: il primo è, che le parti della materia s'infaccano nel luogo umido potrebbero sbalzare sulla vita all'artefice: l'altro che le particelle d'aria, che s'insinuano nell'effervescenza prodotta dall'umido fra le particelle della materia vi produrrebbero dei piccoli vuoti, lo che renderebbe il lavoro difettoso. Dopo la fusione si fa ridurre al fuoco per addolcirlo, e per toglierne via il grasso della forma.

Quando la materia, o verga è raffreddata, si cava dalla forma per lavorarla alla fucina: si lavora sopra un'incudine larga tre pollici, e quattro lunga, con un martello detto da *fucina*, che pesa circa tre libbre. Se l'artefice stima, che questo martello abbia resa ben battuta la sua materia, la fa ancora ricuocere. Vedi i luoghi qui sopra citati ove avrai la descrizione di queste operazioni, che per la loro troppa prolissità qui non si pongono.

I quarti d'oro battuto sono libretti di 25. foglie quadrate: ve ne ha di due sorte, altri, il cui lato è di 4. pollici, e altri, il cui lato è di pollici 3. $\frac{1}{2}$. un libretto d'oro, il cui lato è di 4. pol-

lici; si vende 40. soldi: un libretto simile d'argento, si vende 6. soldi.

Quattro once d'oro danno i 56. quarti con i quali si è cominciato il lavoro. In tutto il corso del lavoro, in lavature, in tofatura, e altrimenti vi è stato il calo di 17. grossi. Laonde 4. once meno 17. grossi potrebbero somministrare 3200. foglie quadrate ognuna di 36. pollici di superficie: ma non lo danno che di 16. pollici poichè le foglie, che escono dalla forma di 36. pollici quadrati, si rinchiudono in un quarto di 16. pollici quadrati. Quindi non si cuoprirebbe che una superficie di 41200. pollici quadrati con 4. once d'oro meno 17. grossi, o due once un grosso; ma se ne potrebbe cuoprire una di 115200. pollici quadrati.

Era difficile il soggettare al marco i Battitori. La natura del loro lavoro non permette il prender tale cautela contro la voglia, che aver potrebbero d'ingannare, caricando l'oro, che adoprano di molta lega; ma per buona sorte vi ha provveduto la stessa Arte; poichè lavorandosi l'oro con tanto maggiore facilità, ed essendo tanto più duttile, quanto è più puro, perdono in tempo, e in quantità di lavoro, ciò che possono guadagnare sopra la materia, e tosto anche vi perdono di più. La loro Comunità paga per questo dritto di marco mille scudi alla moneta.

Benchè si tratti solo di battere, questa operazione non è così facile, com'altri pensa: poche sono le Arti in cui sia sì sensibile il saper fare: tal prode artefice fa più lavoro, e più buon lavoro in un giorno, di quello altro meno esperto ne faccia del cattivo in un giorno, e mezzo.

Tuttavia il prode Artefice può aver contraria la temperie dell'aria: nei tempi piovosi, umidi, nei Vernali nebbiosi, i vetellini, e i bodrucci si bagnano, s'immorbidiscono, e rendono il lavoro penosissimo. Stà al Fisico il rinvenire un rimedio a tal disordine. *Enciclopedia*.

Additeremo qui una Memoria del Sig. *Breban*; Chirurgo, Ajutante Maggiore del-

dello Spedale Militare d'Auranches, e degli Invalidi, che, secondo il giudizio della della R. Accademia di Chirurgia dei 25. Gennaio 1756. scuoprì un nuovo, ed ingegnoso apparecchio, applicando una foglia d'oro, o d'argento battuto sopra una vena aperta per fermarne il sangue, lo che è riuscito al braccio, che si piede nel Saggio fatto di tale scoperta. Tal mezzo è sicuro e spedito. *V. Novelle Econ. T. 18. 1757. p. 156.*

L'oro in nicchio si fa di raschiature di foglie d'oro, e anche d'interie foglie ridotte in polvere impalpabile e macinate sopra un marmo col del miele, di cui si pone una porzioncella nel fondo d'un nicchio, ove rimane attaccato. S'adopra coll'acqua gommata in varj lavori, ma particolarmente in Miniatura.

Vi è anche dell'oro falso in nicchio, fatto d'ottone, preparato a un di presso come il fino. Il migliore viene di Germania. Questo è ancora lavoro dei Battitori.

Segreti diversi per far risaltare il color dell'oro, e dei lavori indorati.

L'oro, di pari che l'argento indorato non hanno di lunga mano per se stessi lo splendore, ed il brillante, che in essi osserviamo nelle botteghe degli Orafi. Per ridargli a tal segno vi vogliono delle operazioni. Si dà risalto al colore con cera da indorare, con i colori, che vi s'aggiungono, e col lustro. (*Vedi MINERALE*.) Ognuna di queste operazioni verrà in breve separatamente spiegata.

Cera da indorare, che s'adopra per l'oro, o per i lavori indorati.

Prendi 4. once di cera vergine: 3. quarti d'oncia di verde di terra: mezz'oncia di lama di rame, mezz'oncia di creta rossa, e un quarto d'oncia d'allume: squaglia la cera, gettavi gli altri ingredienti ben polverizzati, e dimena a dovere il tutto insieme: poi lascia freddare la mistura, e formane

bastoncini rotondi, simili alla cera lacca: quando vorrai servirtene, farai prima scaldare il tuo oro, e stropicciarne con questa cera tutta la superficie: falla poi scaldar di nuovo, e passala prontamente a traverso l'acqua bollente con del tartaro: il tuo oro acquisterà un color cariso.

Per dare all'oro un color vivo.

Prendi una libbra di cera vergine, un'oncia e mezzo di Zafferano di Venezia, del sale Ammoniaco, del verde di terra fino, e dell'allume, un'oncia per cadauno: mezz'oncia e un grosso di creta rossa, di croco di Marte, e di tuzia, mezz'oncia per cadauno, e due dramme di salpetra: mescola a dovere questi ingredienti dopo d'averli ridotti in polvere: agita il tutto, e versavi la tua cera squagliata. Stesa questa composizione sul lavoro indorato, come dicemmo qui sopra, darà all'oro una sorprendente bellezza. *Ovvero.* Prendi due libbre di cera, una libbra di creta rossa, una libbra di vetriolo bianco, e 4. once d'*asafuslum*. *Ovvero.* Prendi 8. once di cera vergine, un'oncia e mezzo di verde di terra, d'*aes adustum*, e di creta rossa, un'oncia per cadauno, e mezz'oncia d'allume: fa squagliare la cera, e dopo d'avervi aggiunto tutti questi ingredienti, lasciala freddare, e formane bastoncini come di cera di Spagna. Per servirtene farai scaldare il metallo dorato, che stropiccerai con questa cera: rimettilo poi nel fuoco per brugiar la cera, e l'oro ti verrà d'un color cariso. *Vedi anche CERA DA INDORARE di Norimberga, l'Art. COLORI, e il Giornale Econom. Mag. 1754. p. 152.*

OROBO, OREBO. *Ers*, o *Erer*, pisello da piccioni. Pianta, al cui seme, e la cui radice sono d'alcun'uso per la Medicina, e per le Tinte.

La sua radice è sottile, delicata, bianchiccia, ec. le sue foglie son simili a quella della lente disposte a coppie, e lungo un lato.

E' una pianta leguminosa, la cui farina

vina è molto in uso nella Chirurgia, per comporre dei cataplasmi perchè è una delle quattro farine risolutive.

Questa pianta si semina in più Provincie di Francia per alimento dei bestiami, e vien su naturalmente fra i grani in Spagna, e in Italia. E' un alimento gradito ai piccioni, e che gli fa moltiplicare grandemente. La picciola specie, che dicesi comunemente *Orobo di Candia*, non è che una varietà della precedente. Vi è anche un'altra sorta d'*Orobo*, che cresce nei boschi, ma molto meno stimato di quello delle Botteghe. Vedi la *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo 1. pag. 283.

OROLOGERIA. Commercio, traffico, e mestiere dell'orologiaio. Si stima infinitamente quella d'Inghilterra; ma quella di Parigi non le cede in conto alcuno, qualora non la superi in più cose.

Si fabbrica copia grande d'orologi in Ginevra, poichè al dì d'oggi vi sono oltre 700. Oriolaj. Vi si fa ogni sorta d'orologi da tasca, e ad ogni prezzo. Questa fabbrica è tanto considerabile, che se ne spediscono molti per fino in Francia, in Germania, in Italia, in Spagna, in tutto il Nord, in Levante, nell'America, e fino nell'Indie Orientali. Qual vantaggio non ritrae pertanto la Città di Ginevra da tal fabbrica, e commercio accresciutovi tanto in questo secolo? Vi mantiene per lo meno una terza parte degli abitanti, che gli fabbricano, o ne trafficano.

Da questa Città adunque si possono avere a miglior prezzo che altronde, eccellenti, mediocri, e comuni orologi da tasca d'oro, d'argento, e di tombaca, liscj, incisi, cesellati, ec. smaltati perfettissimamente, arricchiti di diamanti, o d'altre pietre preziose. Adunque l'orologeria di Ginevra non la cede nè a quella d'Inghilterra, nè a quella di Francia per la perfezione del lavoro, nè per la quantità, che ne esce. Si può dire in generale, che da quel paese esce una certa quantità d'orologi eccellenti, ma molti più d'ordinari, poichè tutti non possono pagare le opere

perfette, oltre l'esser per altro la cosa impossibile, perchè tutti gli Artefici non possono esser perfetti. E' anche necessario in questa fabbrica il farne secondo il gusto del Pubblico, tutto che pel vantaggio dell'arte sarebbe desiderabile, che non ne uscissero che di finiti. Si pagherebbero più cari, ma vi si guadagnerebbe, perchè si è costretti a fargli spesso accomodare, quando non sono nè ben finiti, nè giusti. Ma è un male inevitabile.

Non parleremo degli orologi d'Augustbourg, ove se ne fabbricano molti trivialissimi. Sene fabbrica anche, in varie Città d'Europa, ma non sono sì perfetti, ec.

ORPELLO. Lama d'ottone molto sottile, ed assai battuta, che adopravasi un tempo nei drappi d'oro falso. Non se ne adopra più; e ne è rimasto il nome per dispregiare i vecchi drappi, o galloni d'oro, che non son più di moda, e per porre in ridicolo quei, che gli portano.

ORPIMENTO Lat. *Auripigmentum*. E' un minerale Arsenicale, il cui colore è, o d'un verde, o d'un rosso gialliccio: è mescolato con grani brillanti di spalto, o di granellini d'arena lucidi, o di pagliuzze di mica: contiene anche dello zolfo, nè s'accende facilmente nel fuoco, ma vi prende un colore oscuro, produce una fiamma d'un azzurro chiaro, e manda un fumo bianco assai fitto, accompagnato da un odore d'aglio acutissimo. Dopo d'esser passato per un fuoco violento, resta una materia verdastra simile a dell'arena. Vi è:

1. L'orpimento d'un giallo verdastro.

2. L'orpimento d'un rosso gialliccio.

Chiamasi talora questa specie d'orpimento *Zolfo minerale*.

1. Osservazione. E' l'orpimento propriamente la sostanza, che gli Antichi chiamavano *Arsenico*, o *veleco*.

Quando era stato calcinato in un crogiuolo fino ad arroventarsi chiamavano *Sandaracha*.

2. Osservazione. Ora s'adopra l'orpimento per preparare l'inchiostro simpatetico.

patico: prendonsi per tale effetto 2. on-
ce d'orpimento, 1. 3. oncia di calcina
viva: si polverizzano con diligenza
queste due materie, e fanno bollire
un mezzo quarto d' ora al più in 12.
once d'acqua. Dopo che si è scritto con
dell' *aceto di litargio*, si passa sopra que-
sto decotto; e così comparisce la scrit-
tura invisibile: si può anche adottare
questa soluzione d'orpimento, e di cal-
cina viva per provare i vini: perciò
chiamasi liquore da saggio de' vini, *li-
quor vini probatorius*. Infatti i Vini di
mala fede sogliono addolcire i vini,
allorchè sono inacetiti con piombo,
con litargio, o con altra preparazio-
ne di piombo. I Turchi, e gli altri
Orientali si servono dell' *orpimento* per
fare il *Rusma*, o *Lusma*, che fa calca-
re i pelli: credesi, che lo preparino con
una gagliarda soluzione d'orpimento;
e di calcina viva mescolata con olio di
spigo. *Mineralogia Waller.* Tomo 1.
pag. 409.

Secondo il *Sevay* è l'orpimento in
pietre di varie grossezze e figure: e se-
condo il *Gessroy* Mat. Med. Tomo 1.
pag. 323. è un fugo arsenicale formato
in zolle, composto di scaglie, o foglie
sottili come il talco, che si separano
facilmente le une dalle altre. Ma ciò,
che dicesi comunemente *orpimento rosso*,
o *arsenico rosso* altro non è che *orpimen-
to* giallo stato nel fuoco, e poi messo
in un eruginolo con olio di seme di
canapa, d'uliva, o di noce.

L'adoprao i Pittori per dare un co-
lor d'oro, e da ciò ha acquistato il
suo nome. I mareschalechi, ed alcuni
altri Artefici ne fanno consumo gran-
de: ma siccome è un pericolosissimo
veleno, ed un violentissimo corrosivo,
i Mercanti, che ne trafficano, debbon
venderlo con cautela, ed a persone
note.

Gli Olandesi, e gl' Inglese lo spedi-
scono ai Droghieri.

L'orpimento giallo dorato di bei pez-
zi, facile a scagliarsi, le cui scaglie so-
no sottili, picciole, e lucide come l'
oro, è il migliore: quello, che è mez-
zo giallo, e mezzo rosso, o pieno di ve-

ne rossicce, è anche molto buono,
purchè sia in grossi pezzi: ma l'*orpi-
mento verdastro*, ed in pezzetti, va scar-
rato.

ORPIMENTO ROSSO, o *Realgar*, o *Real-
gar*. È un fugo arsenicale della stessa
Natura dell' *orpimento*, dal quale disse-
risce soltanto pel colore. Ve ne è di
due sorte, *naturale*, e *artefatto*.

Il naturale si cava dalle miniere me-
talliche coll' Orpimento: è del colore
del cinabro, ha l'odore di zolfo, e d'
aglio, quando s'abbrugia, ed è formato
in zolle sisse, benchè sia stritolabile.

L'artefatto si forma d'orpimento cot-
to, e fuso per alcun tempo in vasi su-
blimatori: poichè s'alzano alla sommi-
tà di questi vasi dei fiori gialli, e re-
sta nel fondo una massa, che scendesi
pel freddo sfilata, è rossa come il cina-
bro, e chiamasi *Realgar*. Se sta troppo
esposto all'aria aperta, si cuopre d'un'
efflorescenza salina. Non deesi confon-
dere il *Realgar* coll' Arsenico rosso ar-
tesfatto.

Ci viene il *Realgar* dalla China sot-
to diverse figure, ora in *coppi*, ora in
pagodi, o bambocci. Queste figure sem-
brano fute, e non scolpite. I Mercan-
ti ne fanno alcun' uso, e la Chirurgia
ne cava un rimedio pel cancro. Vedi
ARSENICO, ORPIMENTO, e *Miner. d'
Henckel*, Tomo 1. pag. 182.

ORSELLA. Droga per i Tintori.

Questo nome è comune a più dro-
ghe, che adopransi dai tintori per fare
una gradazione di colori, dal fior di
pesco, silvio, fiore di Zaccaria, fior di
lino, fino al passavelluto, e all' ama-
ranto: tuttòchè però queste droghe sie-
no differenti le une dall'altre.

Vi è dell' *orsella* d' Olanda, di Lio-
ne, e d' Auvergne, dell' *orsella* delle Ca-
narie, del Rossiglione, di Genova, di
Nimes, di Mompellieri, di Galargues
in Linguadoca, ec.

Ciò, che dicesi comunemente *orsella*,
e che è la vera, è un picciol musco,
o crosta, che si forma su i sassi, e sul-
le rupi, e che essendo preparato colla
calcina, e coll'urina forma assai bella
gradazione di colori.

Oo

L'Or-

L'*Orfella delle Canarie*, che dicefi *Orchel*, o *Uffelle*, non è altro che questo musco. E la più stimata di tutte, ed è la sola genuina.

L'*Orfella d'Olanda*, o il *Girasole*, che è della forma d'una pietra azzurra ed è un segreto noto al solo erede del suo Inventore, che solo lo fabbrica in Amsterdam; nè finora è ben nota la composizione. L'*Orfella delle Canarie* entra veramente in questa composizione; e per tal ragione comunemente ne porta il nome. Ma il suo più proprio è quello di *Girasole*.

Nell'adoprarla basta un quarto a fronte delle altre orfelle, oltre l'aver la qualità porporina, che manca alle altre, e che fa la bontà di quella d'Olanda. Dicefi che a Lione siavi vicini ad averla ugualmente buona. *Mém. di M. Gartin. Vedi Acad. R. delle Scienze, An. 1742.*

Questa droga viene in paste, o pietre in barilozzi di 30. libbre in circa. L'*Orfella* in pietra si falsifica facilmente, ma non così accade di quella in pasta. Questa *Orfella*, o *Girasole* è assolutamente proibito ai Tintori d'ambidue le Tinte. *Vedi GIRASOLE.*

L'*orfella di Lione* si fa semplicemente colla *Rocella*, colla calcina viva, e coll'orina: ma nel compor la posta certuni vi mettono una tintura di legno del Brasile. Le altre orfelle si compongono a un di presso nel modo stesso.

La vera *orfella*, che è quella delle *Canarie*, fa un bel colore, ma non di durata. E' una delle droghe permesse ai Tintori di tinta picciola per i colori bassi di sua gradazione, che sono difficili ad imitare con altre droghe, ec.

Questa permissione fu accordata ai Tintori di piccola tinta, perchè non potendo tigner drappi fini, i drappi ordinari, che tingono, non comportano la spesa dei colori fini.

E' piuttosto permessa l'*orfella*, che il Brasile, benchè il suo colore non dia gran fatto più sicuro; perchè, oltre il farse in Francia grosso traffico, e il Brasile viene da paesi forestieri, i colori della sua gradazione sono molto diffi-

cili da imitare, dove quelli del Brasile possono imitarsi colla garancia, colla borra, o colla cocciniglia. *Vedi SETH.*

Questo nome *Orfella* è corrotto dalla voce Italiana *Rocella*, picciola pianta che vegeta su i sassi marini, perchè effettivamente si trova sopra scogli marini: Questa pianta marina, la migliore di cui ci viene dall'Isola di Candia, da quella di Teneriffa, dall'Isole Canarie, è propriamente una specie d'*alga* che serve ai Tintori, e perciò dicefi anche in Latino *alga tinctoria*. Ma il *Tournefort*, dal *Bauhin*, la colloca sotto il genere dei *Fucus* nella sua XVII. Classe, perchè veramente ne è una specie.

Vi è un'altra sorta di pianta, che vien su in forma di crosta su i massi dei monti, che è pure adoprata dai Tintori, che dicefi più comunemente *Orfella*: ma non è così buona, come l'altra per dare le gradazioni porporine, che si esigono nel blu del *Girasole*. Il *Tournefort* colloca questa sotto il genere dei *Lichen* nella sua XVI. Classe delle Istituzioni Botaniche.

ORSO. Animale feroce sì noto, che è soverchio il descriverlo. Lo descrive ampiamente il Contintatore della *Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo VI. pag. 342.

Si possono distinguere due sorte d'orsi, terrestri, cioè, e marini: i terrestri si levano per lo più dalle montagne: i marini vengono in mezzo ai ghiacci del mar Boreale: di questa seconda specie se ne trova d'una grandezza quasi incredibile nella nuova Zembla.

La pelle d'orso è molto stimata, e si fa gran traffico di questa specie di fodera, sì di quelle degli orsacchini, sì dei vecchi orsi. La pelle di questi secondi, s'adopra in gualdrappe di cavalli, e in sacchi per tenere i piè caldi nei più grandi freddi dell'Invernata: degli orsacchini fanno sene manicotti, ed altri lavori di pellicciaio.

S'incontrano orsi in tutta la Norvegia, ma molto più in certi luoghi, che in altri. Se ne distinguono due specie, altri grossi, altri piccioli. Tutti due sono fe-

no feroci, carnivori, forti, e scaltri.

Il lor colore è scuro, o d'uno scuro chiaro, talora in punta d'uno scuro argentino, e questi sono i più belli. *Ist. Nat. di Norvegia di Pontoppidan.*, nei *Viaggi Moderni*, Tomo IV. pag. 312.

Oltre la copia grande di pelli d'Orso, che vendono i Pelliciaj, i Droghia-ri ne vendono il grasso, che fanno venire d'ordinario dagli Svizzeri, di Savoja, e dal Canada.

Questo grasso è uno specifico per la cura degli umori freddi, e dei reumatici: s'adopra con felice riuscita nella gotta, e si mette in varie Composizioni Galeoniche.

Il grasso d'orso per esser buona, dev'essere squagliato di fresco, biggiuolo, viscoso, d'odore acuto assai tristo, e di mezzana consistenza: quello che è troppo bianco, è alterato con del sego comune.

ORTICA. Pianta comunissima in Francia, da cui si cava una specie di filo buono per far della tela. Vedi. *Filo d'ORTICA.*

Ve ne ha di più forte: quella, che dà il filo, dicesi ortica grande, o comune: ha i suoi fusti alti 3. piedi, guarniti di foglie opposte regolarmente a due a due, larghe nella loro base, terminanti in punta, merlate, e coperte d'una specie di pelume pungentissimo, la cui puntura cagiona dolor grande. Questa sorte d'ortica si macera, e si maciulla come la canapa, ed il suo filo si pettina, si fila, e si tesse nel modo stesso.

Dicesi *tela d'ortica* la tela, che si fabbrica dai filacci di questa pianta: ell'è biggiuola, e per lo più s'usa cruda, o grezza. Vedi *Conin: della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo III. p. 401.

ORTOLANO. Uccelletto grassissimo, di squisito sapore, che si trova in varie Provincie di Francia, massime nelle più meridionali.

Gli Ortolani, oppure uccelletti, che molto se gli assomigliano, si per le lor penne, che per la grassezza e per la delicatezza, fanno nell'Isola di Cipro oggetto considerabilissimo di commercio; per la quantità, che ogn'anno ne vien

spedita a Venezia, poichè lo spaccio per questa sola Città oltrepassa i 1000. bari-
li. Questi s'aggiustano e imbaritano a un di presso come le acciughe di Provenza, cioè, con una salamoja d'aceto, e di sale.

ORZETTO. Detto in Ispagnuolo *Sibadilla*. Questa pianta viene dal Messico, come lo dimostra il suo nome, cioè *Sibadilla Mexicanorum*. Ne trafficano gli Spagnuoli, e noi l'abbiamo da essi. I suoi gusci, o loppa, racchiudono un picciolo seme nero molto simile a quello del cerfoglio: sta in una pianta, che fa una spiga similissima a quella dell'orzo. Questa loppa, ridotta in finissima polvere, oltre varie virtù, come quella di fare stranutare con empio, ha una maravigliosa forza per uccidere, ed estirpare i pidocchi, e le loro uova. Ne abbiamo fatto l'esperienza sopra più di 100. persone, nè ha mai mancato di produrre il suo effetto. Una presa; o due bastano d'ordinario non solo per mesi, ma anche per più anni.

Un'effetto così certo, così spedito, e così costante, il vit prezzo di questa polvere, l'uso universale, che aver potrebbe, la facilità d'averne, e di conservarla, fanno desiderare, che sia più nota di quello si è per qualunque condizione di gente. Questo morbo infesta più i soldati, e.

Dieci, o dodici danari, e forse meno, debbon bastare per difendersi dal sozzo incomodo diviso. Di più non si tratta, che d'applicare sul capo, o sopra altre parti questa polvere specifica, che non costa più di 3. lire e 12. soldi di Francia la libbra.

Un'attenzione da averci si è l'invi-
luppar bene la polvere, perchè non si svanisca, poichè in tal caso non produrrebbe l'effetto: per rimediare a tal disordine non si dovrebbe fare in polvere se non quando altri la vuole adoperare. Questa polvere è in esterno caustica; non se ne fa mai uso per bocca, ma s'applica sulle ulcere putride per rodere le carni fungose: sulle parti cancrenate fa lo stesso effetto il sublimato: si stempra coll'acqua di piantaggine. Vedi

Novelle Econom. Tomo 33. 1760. p. 132. e Giorn. di Commercio, Luglio 1761. p. 162.

ORZO. Grano, che si suovera fra quei detti *Marzatici*, perchè si semina di Marzo, o sul principio d'Aprile.

Vi sono due sorte d'orzi, cioè, l'*orzo quadrato*, o *Autunnale*, perchè si semina in questa stagione nel tempo stesso, che il *mescolo*: vuole una terra grassa, e ben lavorata. L'altro, che diceasi *orzo di Primavera*, che è l'*orzo comune*, si comincia a seminare alla metà d'Aprile, ed ama una terra leggera, e asciutta, poichè nei terreni forti e umidi è soggetto a degenerare in avena.

Vi è anche dell'*orzo bianco*, dell'*orzo rosso*, ed anche d'alcuni altri colori, secondo il suolo, e le terre. Non ha l'*orzo* le stesse virtù, che il frumento, mentre questo riscalda: dove l'*orzo* in qualunque maniera si prepari, non riscalda mai, ma rinfresca.

Si stima l'*orzo*, che è bianco, puro, pieno, compatto, e più pesante che sia possibile: si scarica il picciolo, aggrinzato, leggiero, spungoso. Non bisogna adoprarlo subito dopo la mietitura, e subito che è battuto; ma bisogna conservarlo alcun tempo in un luogo asciutto, a motivo del suo umore viscoso, e sovershio, che vuol essere evaporato, o affottigliato. Quando è secco, e che comincia a incresparsi, allora è buono per servirsiene, ed è salutare. La sua scorza esterna, o la sua crusca è più asciutta, che la sua farina: alimenta poco, o nulla affatto. *Geoffroy, Tomo VII. pag. 13.*

L'*orzo* è rosso nelle sue estremità, come il frumento, quando si è fatto brugiare nel mucchio. Questo dee perpetuamente essere scartato dal Negoziante, e dal Mercante di birra, come disseffoso, e senza virtù, non potendo adoprarli nè per seme, nè per la birra, ed è anche cosa rara, che lo voglia il pollame. *Nuova Varietà, Tomo 16. 1754. pag. 106.*

La *farina*, che si cava dall'*orzo* è

bianca, e buona per far del pane, massime mescolata con quella d'altri grani. In Francia vi sono delle Provincie, in cui serve di comune alimento.

Oltre tal uso dell'*orzo* se ne consuma copia straordinaria dai Brastatori di birra, i quali, dopo d'averlo fatto germogliare, fermentare, e bollire, ne formano quella bevanda, che ha una parte delle qualità del vino, e che serve in sua vece in quei luoghi, che non portano viti.

S'adopra anche l'*orzo* per nutrire e ingrassare i bestiami, il pollame, ed altri uccelli domestici.

La paglia matura dell'*orzo* è più molle, e meno fragile di quella del frumento: quindi ha più sugo e somministra ai buoi, e alle vacche alimento migliore, e più adeguato. Le spighe d'*orzo* contengono talora 20. grani da un lato solo. *Geoffroy Mat. Med. T. VII. p. 10.*

Generalmente parlando, le specie d'*orzo* s'adoprono per fare il *malto*, o *dreccia*, che è un grano germogliato, e macinato, che serve per fare la birra. Si fa anche del *malto*, massime in Inghilterra, con ogni sorta di grano germogliato, seccato, e macinato.

L'*orzo* è l'alimento più antico, poichè le Nazioni più antiche ne facevano uso, e stima grande. La Mietitura degli orzi era famosa presso gli Ebrei, come rileviamo dal Testamento Vecchio. Gli Inglesi in più malattie gravi antepongono il decotto d'*orzo* ai brodi di carne. In ciò seguono il sentimento d'*Ipocrate* che nei mali lo stimava grandemente. Si può renderlo grato a diversi infermi condendolo diversamente, secondo il loro gusto, e disposizioni. È un alimento dolce, e calmante.

In Amsterdam si vende dell'*orzo* di Danzica, e di Elbing, di Königsberg, di Zelanda, di Crouinga, e di Oldamt, di Woorland, d'Inghilterra, ec.

Orzo secco, e orzo estivo.

Orzo germogliato d'Inghilterra, di Danimarca, e del paese.

ORZO MONDO. *Orzo* spogliato del suo primo inviluppo. Il migliore viene di

Vi-

Vitry il Franzese. Tuttavia se ne fa del molto buono a Charenton presso Parigi. Ve ne è del bianco, e d'altro meno bianco. Dee scegliersi nuovo, secco, grosso, e ben nutrito, che non sappia nè di rancido, nè di muffa. S'adopra nella composizione di più pisane, che si prescrivono agl' infermi, e anche ai sani per rins frescare. Si stimano però alquanto troppo nutritive le pisane coll' orzo mondo. Geoffroy T. VII. p. 30.

L' *orzo mondo* Tedesco, che s'adopra in varj Paesi, massime in Italia, che è d'ottimo commercio presso i Drogghieri, e Speciali, diceasi *orzo perlato*, perchè i suoi granelli piccioli, tondi, duri, e bianchi s'assomigliano a picciole perle. Diceasi anche più comunemente *Orzo d'Ulm*, perchè in Ulm Città Imperiale della Suabia si prepara, o scorza questa picciola specie d'orzo, che è eccellente per la cucina, qualora sappiasi cucinare a dovere. Bisogna cuocerlo a picciol fuoco lungo tempo, finchè sia ben gonfiato, e tenero. E' ottimo, e sanissimo. I Danesi lo stimano, e l'usano moltissimo; e fanno anche preparare di quella sorta d'*orzo perlato*, che è così picciolo e così buono, come quello d'Ulm.

OSSETTA. Specie di drappo, di cui si parla nella Tariffa d'Olanda del 1725. Ve ne sono di larghe, ed altre più strette; e queste son lunghe egualmente 18. canne.

OSSICEDRO. Vi sono due specie di ginepro descritte dagli Autori sotto tal nome, cioè, l'*ossicedro di Licia*, secondo Dodoneo, di cui parlammo nell' Articolo CEDRO, sotto nome di *Cedrus*, e l'*ossicedro Fenicio* dello stesso Dodoneo, che qui ha luogo. Questo secondo cresce nei contorni di Montpellier, e lungo le spiagge del Mediterraneo, fino a 8. 10. leghe distante da questo stesso mare. Il *Tournefort* l'ha ottimamente collocato sotto il genere di *ginepro*, come molti altri Autori. Le sue coccole son molto grosse, e rossicce: è grande in forma d'albero, avendo un grosso tronco, e una bella chioma, e tutte le sue parti sono grandi a proporzione:

S'estrae dal suo legno un'olio nero e forte alquanto serente, che i Drogghieri vendono per la cura della rogna delle pecore, e per varj altri usi dei mare-solchi. La gomma sandaraca degli Arabi, detta comunemente *vernice*, si cava per iscopo dal tronco, cagionatovi dal caldo grande, singolarmente in Barberia, onde ci vien portato. Vedi CEDRO; GINEPRO, e SANDARACA.

OSSO. Parte dura e solida degli animali, che sostiene tutta la massa del loro corpo, e della loro carne.

A prima sante non pare, che questa parte degli animali, benchè notissima, possa dopo la lor morte esser d'alcun vantaggio al commercio; intavia non lascia di somministrargli varie specie di merci anche di consumo grande.

Le ossa di bue, di vacca ec. abbrugiate e calcinate servono per far quella sorta di nero, che diceasi *nero d'osso* tanto adoprato dai Pittori. Vedi NERO.

Quest'ossa stesse servono per far più i lavori di commessura, di torno, e di coltellinajo, in vece d'avorio, che se non sono da principio così bianchi, almeno non s'ingialliscono in progresso così subito.

Ciò che diceasi *osso di seppia* è una specie d'osso, che esiste sul dorso d'un pesce così detto. Quest'osso è molto adoprato dagli Orefici, e dai Fonditori per far delle forme. Vedi SEPIA.

OSTEOCOLLA. Pietra bianchiccia, o di color cenerino, della figura d'un osso, incavata e dura, di varia grossezza, che trovasi in più luoghi della Germania in terreni arenosi, quasi senza piante, ed alla profondità d'alquant'piedi. Ne fanno traffico i Drogghieri, ma da qualche tempo ha dato moltogiù.

Presentemente si è mutato il destino di questa pietra: è ricercata dagli studiosi dell'Istoria Naturale per aver luogo nei loro Musei per la singolar sua origine, che per anche non è totalmente nota. I Drogghieri, che tuttora la fanno venire per appagare i curiosi ai quali la vendono, non avran discaro, com'essi di sapere in tale occasione le scop-

però recentissime fattesi intorno alla sua formazione.

Se ne trova in Sassonia, in Slesia, nel Palatinato, massime nel Territorio di Darmstadt, in luoghi arenosi privi d'erba, d'alberi, a riserva d'alcune specie di Pioppi. Perpetuamente si è fantasticato per sapere come si formasse una tal pietra, appunto per la sua singolar figura. Alcuni credettero, ch'è fosse una specie di grosso corallo, che si formasse nella terra fra l'arena; altri, e in maggior numero, le credettero ossa petrificate, come leggiamo in vari Autori. Quando si scava la terra che la produce, non si estrae che con cautela e pazienza perchè questa pietra è molle e fragile, nè potendosi estrarre intiera, che con somma difficoltà. Queste pietre simili alle radici sono attaccate nell'arena per mezzo di infiniti filetti, i quali conviene staccare a poco a poco, dando tempo all'aria d'indurirgli affatto per alcune settimane, o anche mesi: poichè questo tempo è necessario per poterle avere intiere.

Alcuni studiosi, che hanno più intimamente esaminata la cosa, e fra gli altri il Sig. *Beurer* dotto Norimberghese hanno colto la Natura sul fatto nella formazione di questa pietra. Hanno rilevato, come non era altro che radici putrefatte di pioppi morti, che si sono a poco a poco petrificate nell'arena per via di sughi, che concorrono alla loro petrificazione. Ciò che lo ha dimostrato sono stati pezzi trovati legnosi nelle loro estremità superiori, che erano vere radici divenute veraci osteocolle. *Vedi Traus. Philos. an. 1745. N. 476. Art. VIII.*

Finalmente questa pietra col tempo e per l'azione dell'aria diviene estremamente dura; dove nella terra, dopo la sua formazione resta lunghissimo tempo in uno stato di mollezza, e di sritolabilità.

OSTRICA. *Ostreum*, od *Ostrea*. Pesc. di mare, che si ciba fra due nicchie molto limato dai ghiottoni, e che si mangia anche vivo. Le Ostriche s'aprono. Se ne pongono anche nei raggi, se

ne friggono, e masinando per conservarle. Si mettono le Ostriche in vivai per ingrassarle.

Alla China vi sono delle picciole ostriche, che si seminano nei campi coperti d'acqua, lo che non si vede altrove: se ne rompono alcune, e se ne gettano i pezzetti nei campi, come se fosse un seme, dai quali pezzetti ne nascono altre d'un sapore squisito. Nell'*Istoria delle Antille* si legge, che vi sono alberi sì carichi d'Ostriche, che se ne rompono i rami. Ma propriamente non ne sono carichi i rami, ma il pedale stesso degli alberi, o la parte dei rami, che tocca l'acqua.

Le onde del mare vi hanno gettato della semenza d'ostriche, che crescono, e si alimentano sopra questi alberi. Il Sig. *Childrey* Inglese nei Libri suoi delle Maraviglie dell'Inghilterra, accerta, che segue la cosa stessa presso *Plymouth*.

Il fin qui detto l'abbiamo cavato dal *Dizionario di Furetiere*, al quale aggiungiamo le appresso recenti Osservazioni.

Distinguonsi due sorte d'ostriche, le seconde, e le sterili. Le prime si conoscono da una specie di frangetta nera, che le circonda. I ghiottoni le conoscono molto bene, e le rilevano più suse.

Nella stagione, che l'ostriche seconde gettano le uova loro, o come dicono i Pescatori, i lor granelli, sono latiginose, disgustose, e malsane. In alcuni luoghi eziandio, come in Spagna, è vietato il pescarne, e il porne in mostra ai mercati per gli accidenti, che potrebbero cagionare, se le persone indiscrete ne volessero mangiare. Ma quello, che hanno allora l'ostriche di più particolare si è; che son piene d'infiniti bacherozzoli rossicci, che non hanno in altre stagioni, o almeno rarissimamente. Di qual uso esser possono mai all'ostriche seconde questi vermi, ed allora solo, che si manifesta la loro fecondità? Io congetturò, che servan loro, per così esprimerci, di levatrici, eccitando in qualche modo a noi ignoto, gli organi destinati alla generazione.

ne. Si sà, che l'uova, o i granelli, che getta l'ostrica feconda, sono realmente ostrichine, alle quali nulla manca; e se si osservano col microscopio, o anche con una forte lente si rileva, che sono già alloggiate entro una conchiglia dà due pezzi, come debbono esserlo pel corso di tutta la loro vita.

Confesso esservi della verisimiglianza, che tutto il piano della manovra di questi batherozzoli ch'io chiamo levatrici, non ci farà mai noto a dovere; ma è anche forse molto il sapere, che vi sono di tali vermi. Un'esperienza, che incontrostrabilmente lo conferma, è l'appretto più e più volte di seguito ripetuto. Ho preso dell'ostriche seconde, e le ho poste in un vivajetto nel mese di Maggio. Vi hanno lasciato secondo il solito un'ampia posterità. Ne ho prese nel modo stesso di quelle, che mi parevano seconde, ma mi son servito d'una mano icaltra per cavarne tutti i vermi che vi erano rinchiusi. Questi Ostriche nulla hanno prodotto; e nel vivajetto in cui erano rinchiusi ha regnato una totale sterilità. Mi sembra decisiva tale esperienza, o almeno si analogo a tutto quello, che è stato scoperto finora del meccanismo della Natura, che vi si possa far caso.

Queste osservazioni sono in parte nuove, e in parte formate sopra quelle del famoso *Levenoechio* e del Sig. *Hartsvoker*, dal Sig. *Deslandes* Commissario della Marina, dell'Accademia delle Scienze, e inserite nelle *Memorie per l'Istoria delle Scienze, e delle Belle Arti, o Giornale di Trévoux*, An. 1731. Art. 31.

E' l'ostrica una sorta di pesce, che vive, e s'alimenta fra due nitchi, o conchiglie. Abita sopra banchi d'arena, e di scogli, che sono nel mare presso all'imboccature dei fiumi, che vi si scaricano, e vi si perdono deponendo ogni specie di materie attrissime all'alimento dei pesci testacei, della qual classe è l'ostrica. E' un genere, che racchiude numero grande di specie, non per anche determinate. Ve ne ha di più figure, e di varie grandezze, la maggior parte delle quali si attaccano a

diversi corpi, che sono a portata del loro alimento. La specie più stimata, che si mangi cruda e viva, come anche cotta, se si voglia, è d'ordinario grossa, tenera e umida; il suo guscio nella sua figura s'accosta molto a quella dell'ugua del cavallo; si trova con più frequenza libera, e piantata su i banchi formati nel mare dagli stessi fiumi, e non mai nei luoghi profondi del suo letto.

Stimarono grandemente gli Antichi le buone ostriche: da esse cominciavano i loro banchetti; e la loro menfa era perfetta, quando potevano avere la specie migliore, e a sufficienza per poterne mangiare a talento. I ghiottoni giungevano a mangiarne fino cento per volta. Presentemente fanno lo stesso gl'Inglese, e gli Olandesi. Non se ne potrebbero mangiar tanta, se fossero cotte e preparate, perchè fazianno più cotte, che crude. La carne di questo pesce biavalo è tenera; risvegliasi piacevolmente lo stomaco, quando si è assuefatti a mangiarne, eccita l'appetito, massime di Primavera, in cui cade la Quaresima, poichè allora le ostriche son grasse, e piene d'un sugo lattico di benignissima natura. Si vuole, che sieno un alimento buono per gli scorbutici, e per i goticosi, e che sieno più efficaci crude, che cotte: nutriscono poco, e seolgono il ventre. Il fuoco dilagua il loro volatile salino, e le rende coriacee: con ragione pertanto i Medici Inglese ordinano di mangiarle piuttosto crude, che cotte. Alcuni dei nostri Moderni ne hanno biasimato l'uso, come parecchi degli Antichi. Le hanno considerate come alimento meschino, attribuendo loro un sugo fisso, grossolano, soggetto a crudeltà, e sì poco adeguato alla sanità, come le materie limacciose, secondo essi, di cui s'alimentano. *Seneca* fra gli Antichi ha screditato l'ostriche, e si era fatto una legge di non mai assaggiarne, perchè credeva, che servissero più a lusingare il gusto, che a nutrire il corpo, o a conservar più il piacere, che la vita degli uomini: era egli più sensibile al piacere delle Lettere, che a quello della menfa. *Cicerone*, che

che era dello stesso sentimento, dice, che gli dava l'animo di far di meno dell'ostrica.

La quotidiana esperienza fa vedere nei paesi ove se ne mangia con frequenza, che non fanno male, nè pregiudicano la sanità, purchè non si trasmodi. Le persone biliose, e sanguigne ne sperimentano più vantaggio degli altri, perchè temperano, e ammolliano il ventre. Se ne fanno molti regali ne' paesi Boreali, onde i pescatori, e i pesciajoli ne vendono colà quantità prodigiosa. Veggionvisi in molti angoli grossi mucchi di gusci di questo pesce gittati via. Sono abbondantissime sulle spiagge della Norvegia, onde ne vengono delle marine, come anche su quelle dei Ducati d'Holstein, di Sleswick, e di Jutlanda, ec.

Il nicchio in polvere, o calcinato è molto adoprato in Medicina, e produce effetti migliori degli occhi di granchio, correggendo i vizii dello stomaco, e massime nei fanciulli. S'usa molto in Inghilterra, per queste tenere creature. Quanti bambini si sarebbero salvati negli altri paesi, se si fosse saputo farne uso! Vi sono certi paesi dilungati dal mare, ove i Drogghieri fanno commercio di gusci d'ostrica per tal uopo. I Naturalisti conservano nei loro Musei di rarità varie sorte di nicchj d'ostrica, fra i loro assortimenti di conchiglie testacee.

Le Ostriche d'Inghilterra sono stimate le migliori; e la pesca vi è più copiosa.

Per aprirle s'adoprauo coltelli fatti a posta, lo che non si fa se non via via, che si mangiano, per gustarle, ed inghiottirle più fresche.

Secondo l'Autore della Nuova Casa Russica, 5. Edizione, l'ostrica dal guscio maschio è un rimedio provato contro l'arrabbiamento sì degli uomini, che delle bestie; vi si può vedere il modo d'usarlo; e la Dichiarazione d'un Sacerdote Vicario in Francia, il quale assicura, che questo rimedio gli è perpetuamente riuscito in tutti quei, ai quali lo ha to per tal male.

La pesca dell'ostriche in Colchester, in Feverham, nell'Isola di Wight, nelle Swale di Modway, ec. occupa numero grande di persone, come è agevole il rilevare dal gran commercio, che se ne fa in Feverham, onde non è gran tempo, che i soli Olandesi ne portarono nel corso d'un anno oltre 100. barche cariche d'ostriche. Giorn. Econ. 1757. Aprile p. 177.

Della natura dell'Ostriche verdi, od Ostriche di Colchestet, e del modo di governarle.

Gettano le ostriche nel mese di Maggio la lor frega, o uova sparse, che assomiglian a una goccia di tego di candela della grossezza d'un soldo: la frega s'attacca ai sassi, a vecchj nicchj d'ostrica, a pezzi di legno, ad altre cose simiglianti, che sono nel fondo del mare, e che chiamasi il loro letto. Si congettura probabilmente, che questo seme cominci ad avere un nicchio in 24. ore di tempo.

Secondo le Leggi dell'Ammiraglià è lecito prendere qualunque sorta d'ostriche di qualsivoglia grandezza: i pescatori dopo d'averle prese staccano con un coltello le ostrichine dalla parte del letto, ove sono attaccate, e allora si ributta questa materia nel mare, qualora la frega non sia così nuova, che non possa separarsi, senza offender l'ostrica, e in questo caso è permesso tirar via la pietra, o conchiglia, ec. su cui è la frega. Vi sono dei gusci, su i quali si trovano fino a 30. freghe.

Dopo il mese di Maggio è un delitto il portar via il letto, nè è lecito prendere alcuna ostrica, se almeno non è grande come un mezzo scudo. I luoghi, ove comunemente si pescano queste ostriche sono, Pont-burnham, Walden e Cotenwaters. Quest'ultimo luogo prende il suo nome dal fiume Colne, che passa per Colchester, e poi si gitta in un seno d'un luogo detto Hythe, che è in un borgo della Città.

I pescatori portano questa frega, e le altre ostriche in ceste a Brikelsea, a

La-

Lagno, a Faringregio, a Wrenbo, a Tolesbury, ed a Salt Coose, e ve le gettano nel canale, che chiamano il loro banco ove crescono, e s'ingraffano.

In due, o tre anni la frega più picciola forma delle ostriche della grossezza di mezzo scudo: quando voglionfi render verdi quelle ostriche si pongono in fori fatti in lagune salte profondi tre piedi, che non s'empiono d'acqua marina, se non nelle maree di Primavera; vi si fanno delle chiuse per lasciarne uscire l'acqua falsa, finchè non ve ne resti più d'un piede e mezzo.

Una certa qualità di terreno unita al calor del sole rende l'acqua di queste buche verde, e questa comunica il suo colore all'ostriche, che vi si pongono in 4. o 5. giorni di tempo, tuttochè vi si lascino comunemente 6. settimane, o due mesi, nei quali divengono d'un color verde carito. Quello che prova, che il sole contribuisca a questo color verde si è, che le buche di Tolesbury non divengono verdi se non l'Estate; ma vi contribuisce anche di più la terra, mentre quelle di Brickelsea divengono verdi di state, e di verno; e quello che lo prova anche di vantaggio si è, che una buca fatta un piede distante da un'altra buca verde, non diverrà verde, e quelle, che son verdi possono col tempo perdere un tal colore.

Quando la marea entra in queste fosse le ostriche tengono il guccio incavato della loro scorza di sotto, e quando la marea è passata, si rivoltano dall'altro lato: non mutan luogo, se non quando è freddo, che vanno a difendersene entro la melma.

L'Ammiraglià ha stabilito gravi pene per coloro, che pescano fuori dei luoghi da essa prescritti, che distruggono il letto del fondo del mare, che prendono ostriche minori della grossezza stabilita, o che gettano sulla spiaggia un pesce, che chiamasi cinque dita simile a una rotella di sprone, perchè questo pesce s'introduce nell'ostriche quando s'aprono, e le tira fuori.

Si sono poste pene contro coloro, che distruggono il letto dell'ostriche, per Tom. III.

chè si è veduto, che se si distruggesse la melma aumenterebbersi, ed allora i moli, e i petroucoli vi s'introdurrebbero, e distruggerebbero le ostriche, le quali allora non avrebbero ove deporle la loro frega.

L'ostriche, dopo che hanno gettata la loro frega sono inferme, ma cominciano a riaversi nel mese di Giugno, e di Luglio; e nell'Agosto sono in ottimo stato. L'ostrica maschio si conosce da una sostanza nera, che ha nell'alette; ma l'ostrica femmina ha le alette piene d'una sostanza lattiginosa. Sono false nelle fosse, più false nei banchi, ma fatalissime in mezzo al mare. *Giornale Economico Dicembre 1753. pag. 166.*

In che modo il fiume del Meno sia divenuto abbondante in ostriche: del Sig. Rowlands.

Il fiume del Meno, che divide la Provincia d'Anglesey da quella di Carnarvon, ha presentemente il fondo del suo letto tutto coperto di buone ostriche per tratto di più miglia: se ne trova copia sì grande, che nella stagione vi s'impiegano ogni giorno più barche per pescarle, e ciò ebbe principio nel 1712. Si osserva, come verso l'anno 1700. non vi se ne trovava pur una; ma che un privato fece gittare in questo luogo tre, o quattrocento grosse ostriche nel letto del fiume appunto nel tratto di suo dominio. Pare che la frega, o seme dell'ostriche si estendesse per tutto l'alveo del fiume per mezzo del flusso, e riflusso, che le disperdesse, e che piccioli sassi avendo ricevuto questo seme, tutto il canale s'empiesse d'ostriche. Quello, che favorisce tal congettura si è, che l'ostriche cominciarono a trovarvisi in quel tempo, e la prima volta, che vi se ne trovò comparvero giovani, picciole, e sono sempre più cresciute in grossezza, e in quantità, quantunque se ne cavino moltissime ogn'anno, l'oi p. 179.

OTTONE. O sia Rame giallo. E' questo un metallo artefatto, composto di

di rame squagliato colla pietra calaminare, che gli comunica la durezza, e il color giallo.

E' fama, che i Tedeschi abbiano per lungo tempo posseduto il segreto di fare questo metallo. Presentemente ecco in qual modo si prepara. Si mescola con del carbone di terra della pietra calaminare calcinata, e ridotta in polvere. S'incorporano queste due sostanze, e se ne forma coll'acqua una sola massa: quindi, poichè sono così preparate, vi si pongono sette libbre in circa di calamina entro un vaso da squagliare, che dee contenere quattro pinte in circa, e vi si uniscono cinque libbre in circa di rame: si colloca il vaso in una fornace a vento profonda otto piedi, e vi si lascia per lo spazio di circa undici ore, in capo al qual tempo l'ottone è formato. Quando è squagliato, si cola in masse, o in lastre. Quarantacinque libbre di calamina cruda, trenta delle quali essendosi abbrugiata, o calcinata, e sessanta libbre di rame formano colla calamina cento libbre d'Ottone. Al tempo di M. Ercker celebre Metallurgista 64. libbre di rame, per mezzo della calamina non somministravano più di 90. libbre d'Ottone.

L'Ottone, o bronzo di Corinto presso gli Antichi era celebratissimo. Avendo Lucio Mummio dato il sacco, e messo a fuoco questa Greca Città nell'Olimpiade 158. oppure 146. anni prima della Nascita del Salvatore, si pretende che questo prezioso ottone venisse formarsi dalle immense ricchezze d'oro, d'argento, e di rame, delle quali piena era la Città di Corinto, e che questi metalli, essendosi squagliati, e mescolati insieme per l'ardore, e la violenza dell'incendio, venissero a comporre come un nuovo metallo. Le Statue, ed i vasi, che quindi ne furono formati da Artefici eccellenti, non avevano prezzo; e quantunque la mano dello Scultore sia per lo più quella, che dà il pregio a cose somiglianti, allora parve, che la materia glielo disputasse, e che per avventura soverchiassero perfino la perfezione dell'Arte.

Coloro, che hanno ragionato con esattezza di questo metallo, ne distinguono tre specie, la prima, in cui l'oro è il metallo dominante; la seconda quella, in cui domina l'argento; e la terza quella, in cui l'oro, l'argento, e il rame vi si trovano in porzioni eguali. E' assai probabile, che ciò, che un tempo venne a formare il puro caso, l'Arte potrebbe presentemente imitarlo; e siccome la rarità è quella, che pone il prezzo alle cose, è ugualmente vero, che la facilità, che vi troverebbe un prode Artefice, sarebbe cagione, che poco si riputerebbe questo nuovo ottone, per quanto simile comparisse a quello di Corinto.

OTTONE. E' propriamente il rame giallo, o piuttosto il rame rosso preparato colla Calamina.

L'ottone si fa della rosetta, o rame rosso d'Ungheria, o di Svezia, mescolandovi pelo eguale di calamina, minerale, che viene d'Aix-la cappella, di Limburgo, e da Namur, che è quasi del colore della Miniera di ferro.

Prima di mettere a fondere la calamina bisogna cuocerla a un di presso come i mattoni, poi macinarla come la farina, poi mescolarla con polvere di carbone, e lavarla coll'acqua, perchè non sia più in polvere.

Quando la calamina è così preparata, si divide, come la rosetta, in 8. parti eguali, e si pongono insieme in 8. crociuoli in una stessa fornace, ove essendosi squagliata nello spazio di 12. ore, vien trasformata in ottone; sicchè in vece di calo, vi è 48. in 50. libbre per 100. di crescita, se sia rosetta d'Ungheria, o di Svezia. Quella di Norvegia non ne rende che 38. e quella di Lorena, e d'Italia sole 20.

L'ottone non si batte, nè si lavora, se non caldo, e si rompe a freddo; e quando è stato fuso due volte, non è più in istato di reggere al martello, non potendolo gli Artefici impiegare, se non aggiungendovi 7. libbre di piombo per 100. lo che rendelo più dolce, e più facile a lavorare.

Altri dicono, che non può lavorarsi

se non a freddo osservando anche, che quando comincia a riscaldarsi per le martellate, convien fermarsi, e se vuoi si stendere e spianare di vantaggio, bisogna ricuocerlo, lo che si fa mettendolo in un fuoco di carbone, ove si fa semplicemente arroventare: poi si cava, si pone a freddare senza allontanarlo troppo dal fuoco, perchè se l'aria l'investisse in un subito, anzichè addolcirlo, lo inasprirebbe, sicchè bisogna che si freddi a bell'agio.

E' certo, che l'ottone squagliato, e risquagliato più fiate non ha più la stessa durezza, che aveva prima, dopo la sua prima fabbrica: per supplire a tal disordine s' unisce nella nuova fusione un' 8. o un 10. per 100. di rame vecchio, ma non del piombo, secondo gli altri.

S' adopra l'ottone nella fusione dei cannoni. Alcuni stimano, che il modo migliore sia il porre in una fusione d' 11. in 12. migliaia di metallo, 10. migliaia di rosetta, 900. libbre di stagno, e 600. libbre d'ottone.

Si Cava da Ville-Dieu in Normandia dei calderotti d'ottone senz'orli, e mezzo lavorati aforriti, cominciando i più piccioli da mezza libbra, e i più grandi da 12. 15. 20. e fino a 30. libbre, che si spediscono entro cestoni. Vengono anche dal luogo stesso bacini d'ottone di varj pesi, grandezze, e forme. Norimberga, ed Aix-la cappella somministrano copia d'ottone in lame, o foglie sottili, lustrate da un lato, e tiere dall'altro, alcune piegate, che diconsi *ottoni piegati* in 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. pieghe, ed altre ruotate, che diconsi *ruotoli d'ottone*. L'ottone piegato è più grosso del ruotolato. Il primo s'adopra per fare dei bottoni dorati; e il secondo, che è sottilissimo, serve per fare dei bottoni inargentati sul legno. Si l'uno, che l'altro s'adopra in diversi lavori.

Chi vorrà provvedersi di lavori d'ottone alla Norimbergese, ec. potrà indirizzarsi in Vienna d'Austria al Fondaco per la vendita e spaccio dei metalli, e dei minerali provenienti dai pac-

si Ereditarij di S. M. Imperiale la Regina d'Ungheria, ec. V. Giorn. di Commercio Aprile 1759. pag. 179.

OVO. Prodotto d'alcuni animali, singolarmente degli uccelli, e de' pesci, che essendo covato dai primi, ed avendo ricevuto come una specie di maturità dalla frega dei secondi, serve a riprodurre, e a conservare la loro specie.

Nell'Egitto si fanno schiudere l'uova delle galline col porle successivamente in forni, nei quali si conservano diversi gradi di calore per mezzo d'un fuoco di paglia.

Il Sig. di Resumur ne ha esposto il modo nella sua prima Memoria dell'Arte di fare schiudere e d'allevare in ogni stagione uccelli domestici d'ogni specie, stampata in Parigi 1749.

Quest'Opera non meno utile, che eccellente insegna l'Arte di far nascere i pulcini, non solo con forni da fuoco, ma più comodamente, e con minore spesa per via di strati di letame. I forni da letame, che egli adopra, sono botti vuote sfondate da un lato, piantate sulle loro culatte in luogo coperto, e tutte circondate di letame di cavallo. Sospendonvisi in cadauna 2. o 3. ceste, in cui vi sono aggiustate più centinaia d'uova per esservi covate dal calore, che penetra in queste botti. Il grado di questo calore, che deve esser lo stesso, che quello d'una gallina, che cova, è regolato dal termometro dell'Autore lasciando entrare più, o meno aria nella botte. Questo grado è il 32. di quello strumento dal Resumur inventato per pubblica utilità. L'uova con tale artificio finiscono di schiudersi, e danno i pulcini in capo 21. giorno, che è il termine ordinario di quello della Chioccia. Nell'opera stessa s'insegna il modo d'allevare i pulcini. Quest'Arte, che andrà perfezionandosi a misura, che verrà praticata, sarà d'un vantaggio grande, per la copia dei polli, che procurerà a miglior mercato di quello si abbiano col solo covamento delle galline, ec. Questa pratica di covar l'uova, che l'esperienza del *de Resumur* hanno prodotto in maniera agevo-

le, ed a segno di riuscirvi quanto si vorrà, comincia a essere molto in voga a Parigi, e nei suoi contorni. Molti Conventi vi trovano il loro vantaggio in praticandola.

Quando si possiede quest'Arte si perdono meno uova e pulcini per gli accidenti ai quali son soggetti, di quello segua col covare delle chioce. Il *de Reaumur*, prima d'aver rinvenuto tutto quello, che l'esperienza gli ha insegnato per impedire gli accidenti, che fanno gli perire, ne ha perduti molti. La sua opera, che addestra a fondo in quest'Arte, addita tutti gli accidenti, che pregiudicano le uova, e i pulcini.

Quello che dice *Caviale*, altro non è, che uova di storione affumicate. V. CAVIALE.

Vi sono anche altre uova di pesce, di cui si fa traffico grande, come di quelle di *Muggine* in più luoghi del Mar Nero, e di quelle di *Cheppia* nell'Indie.

Si fanno nell'Indie Orientali presso i *Malaiti* l'uova senza romperne il guscio, cuocendole dure; e ciò le rende molto delicate, le conserva lungamente, e le rende atte a trasportarsi, ed a mangiarle per viaggio. Se ne mangia meno a motivo di loro falsedine, ma il loro buon sapore aiuta a far mangiar del pane, e del riso cotto alla foggia del paese, massime a colazione.

Se tal segreto fosse noto in Europa son

sicuro, che verrebbe molto praticato pel vantaggio, che se ne ritrarrebbe ugualmente grato che comodo ad ogn'uno. Il modo di farle, che non mi è che poco noto, consiste in una pasta composta di terra grassa, di ceneri comuni, e di sale mescolati in certa proporzione a me ignota. S'intonaca ogni ovo d'affai grosso strato di questa pasta, sicchè ne resti affatto coperto, e l'uova così di fresco intonacate si pongono in un forno, o sotto le braci accese tenendovene quanto basti per cuocer l'uova dure. Il vapore salso della pasta penetra nel cuocerli in ciascun ovo, e lo sala interiormente, insinuandosi nelle porosità del guscio, e gli dà uno squisito sapore. La terra grassa a non altro serve, che a formare la consistenza della pasta, e a legare insieme l'altre materie: le ceneri col loro sale alcali aiutano a dilatare i pori del guscio; e il sal marino, che allora entra più facilmente per questi pori per la forza del calore, vi dà il sapor salso, che si richiede. Si vendono l'uova così salate per i mercati in tutti i luoghi del paese dei *Malaiti*. Alcuni bastimenti Europei ne fanno provvisioni per i loro viaggi nell'Indie.

I semi delle piante sono specie d'uova, che racchiudono il germe, o embrione della specie che gli produce. *Memorie del Sig. Garcin.*

P

PA

PADOVA. Specie di nastro composto d'ordinario di seta, e di fioretto: ve ne è anche di puro fioretto, e talvolta ancora di fioretto, e di filo. Serve per orlare giubbe, giubbboni, veste da camera, ed altri vestiti donneschi: se ne orlano anche vesti da Prete, Toghe di Tribunale, ec. Finalmente s'

PA

adopra in varj lavori di Costurieri, di Sarti, d'Arazieri, e per pianete, e c.

Si fabbricano nei Padovani in Francia in varj luoghi; ma i migliori, che si facciano, massime di quei di seta e fioretto, sono i Padovani di Lione, che si denominano così, non già perchè qui vi si fabbrichino tutti, ma perchè i Mer-

can-

canti di Parigi gli prendono da questa Città, tuttochè i lavoranti che gli fanno, abbiano i loro telaj in S. Stefano picciola Città del Forese, e in S. Chaumont, altra picciola Città del Lionese.

Vi sono dei Padova d'ogni colore, e larghezza. Non se ne fanno però che di 4. Numeri, cioè, di 4. forte nelle fabbriche del Lionese, e del Forese. Questi Numeri sono,

N. 2. che ha 9. linee, o $\frac{2}{3}$. di pollice reale di larghezza.

N. 3. d'un pollice, e 3. linee.

N. 5. d'un pollice e 6. linee.

L'ultimo che non ha Numero, che lo additi, è larghissimo, ed ha per lo meno 3. pollici, e 10. linee, che è la larghezza maggiore che si fabbrichi in Padova.

Le pezze di Padova sono d'ordinario di 24. canne.

PAGLIA. Il fusto e la spiga del grano grosso e gentile, quando sono stati battuti.

Non solo serve la paglia per ingrassare i terreni dopo d'essere stata ridotta in letame, nè soltanto se ne fa gran commercio per alimentare qualunque sorta di bestiami; ma vi sono anche in Parigi Comunità d'Arti, o Mestieri, le opere dei quali non consistono che in paglia, o almeno che fanno molti lavori, ne quali ve ne entra. Tali sono fra gli altri gli stuoja e gl'Impagliatori di seggiole.

PAGLIA. Vi sono molti paesi in cui si tingono fusti di paglia di fegale, e d'avena, d'ogni colore per fare diversi lavori graziosissimi, e variati nei lor colori di diverse figure, come cappelli da donna per difendersi dal sole, scatole, tabacchiere, stucchi, ec. Lavori comodi.

Esperienza sopra un color blu, che si può cavare dalla paglia del grano saracino, del Sig. Cronstedt.

Si è a caso scoperto, che il fusto di questa pianta marcito a un dato segno, non solo diventa azzurro, ma tinge eziandio in blu. Per ottenere questa tin-

ta conviene lasciar maturare, e seccarsi il fusto sopra la pianta: poichè non si riesce così bene, se si tagliano i fusti, o nel tempo che crescono, o dopo, che portano il grano per metterli in cassette chiuse, oppure per fargli consumare, e marcire all'aria.

Le 7. esperienze, che si son fatte sopra tal soggetto, fanno vedere, come il colore, che viene da questo vegetabile, non muta nè nell'aceto, nè nello spirito di vetriolo, che si svanisce come quello dell'Indigo nell'acquaforte; ma, che non getta schiuma, o come dicono i un fior bianco, come quello, e perciò non produce gli stessi effetti dell'indigo nelle prove più importanti, e per la solidità. Per lo contrario si cangia in rosso coll'alcali: prende un verde chiaro colle galle acciaccate, e diventa verde per se stesso senza aggiunta nello svaporamento. *Mem. dell'Accad. di Svezia, An. 1757. Vedi Mercurio Danese 1759. Marzo p. 57.*

PAGLIUZZA. Picciola particella d'oro, che si raccoglie nei *Lavadores* in alcuni fiumi, in torrenti, o nei luoghi ove sono miniere di questo ricco metallo. Sulle Spiagge Africane, e su tutto il tratto della spiaggia dell'Oro, si fa traffico grande di queste pagliuzze d'oro. Vi si chiama *Polvere d'oro*. Vedi questo Articolo, e il *Saggio dell'Istoria dei Fiumi*, e de' *Ruscelli di Francia*, che portano pagliuzze d'oro, con osservazioni intorno al modo, col quale si raccolgono queste pagliuzze sull'arena, colla quale sono mescolate, e sopra il loro titolo nelle *Memorie della R. Accad. delle Scienze An. 1718.* e nel *Dizionario grande di Commercio*.

Vi sono dieci Fiumi, o Ruscelli di Francia, che possono chiamarsi *auriferi*. La Memoria del Sig. di *Reaumur* è lunga a segno, che non può esser qui inserita per intero: laonde rimettiamo chi legge alle sue curiose Osservazioni sopra la maniera, colla quale si raccolgono queste pagliuzze sopra l'arena, colla quale sono mescolate, e sopra il loro titolo. L'idea, che ci siamo fatti delle ricchezze del Perù, farà per avventura riguar-

vi guardare come una specie di comparsione i nostri raccoglitori di pagliuaze, che vanno a cercare sì poco oro in mucchi così enormi d'arena: ma non si sa, dice il *de Reaumur*, quanto la Natura sia stata avara di questo metallo in tutti i paesi. Il *viaggio del Mare del Sud* del Sig. *Frezier*, faggio e illuminato viaggiatore è attissimo a togliere l'istata prevenzione. Ci fa sapere, come in *Copiago*, e al *Chily*, il *Cassone* delle più ricche miniere, cioè, il peso di cinque migliaia, non da se non 12. once in circa d'oro, e che non se ne cava più di due once dal *cassone* di quelle, che pagano a capello le spese del lavoro. Cercare 1. once d'oro in cinque migliaia di materia non è lavoro così diverso dai nostri raccoglitori di pagliuaze.

Vi sono anche delle *pagliuaze d'argento*, ma trovansi nelle sole miniere di questo metallo. Diconsi *Appagliatori* i lavoratori delle miniere, che sono incaricati del raccogliervi tutti questi granellini d'oro, che sono sfuggiti nella prima ricerca.

PAGLIUZZA, Dicesi anche dei grani d'oro, o d'argento tondi, e piatti, e forati in mezzo, dei quali si spargono i galioni per dar loro lustro maggiore. Ora però non usano se non per ornamenti da Chiesa, e per abiti da Teatro, e da Maschera; ma questi secondi sono d'ottone dorato, o inargentato. Fannosi anche delle pagliuaze d'acciaio, che si mescolano nei veli bianchi e neri, de' quali si fanno bordi pel picciol bruno delle donne.

PAGNI, o **PAGNES**. Specie di tappeti, o coperte colle quali si cuoprono i Negri delle Spiagge di Guinea. Per lo più son tinti col l'Indigo. I Portughesi stabiliti in Cachea ne fanno commercio grande, e anche in altri luoghi di quella Spiaggia: ne fanno negozio coi Negri, che gli rivendono poi in quei paesi, ove non vi è tal Manifattura.

Questa voce *Pagnes* viene dalla Spagnuola *Panos*, che si pronunzia *Pagnos*. Si significa drappo da asciugare, o da involgervi alcuna cosa. I Portughesi la pronunziano come gli Spagnuoli. Que-

sti Pagni s'usano anche nell'Indie Orientali, massime per le fanciulle schiave. I loro pagni son fatti di belle tele raggrate di cotone, ed i più fini sono di Guingan, che si fabbricano nella Spiaggia di Coromandel.

PALAMITA. Pesce alquanto più picciolo dell'aringa, e che in niun luogo si pesca in tanta copia quanto nel canale d'Inghilterra: vi si vede la spiaggia occidentale di Devonshire, e di Cornovaglia tutta gremita dal principio d'Agosto fino alla fine d'Ottobre, di questo pesce. Da un solo banco di questi pesci, che passano, i *Sayners*, o sieno reti lunghe 600. bracciate ne prendono 3. in 400. botti per volta. Le preparano, le imbarilano, le pigiano, e le spediscono allo stretto di Gibilterra, ove ne trovano ottimo spaccio nei Porti di Spagna, d'Italia, e del Levante. *Giora. Econ. Aprile 1753. p. 177.*

PALLA da cannone. Grossa palla di ferro con cui si caricano i cannoni.

Vi sono palle d'ogni calibro: si mettono nel cannone sopra la polvere, o almeno sopra lo stoppaccio, col quale si batte e si cuopre la polvere.

Quello, che si ricerca nelle palle si è, che sieno ben tonde, ben piantate, e senza screpoli.

Ben tonde e ben piantate, affinchè s'introducano nettamente nel pezzo senza raschiarlo, ec.

Senza screpoli, perchè non isbilancino per l'aria, e non vi s'introduca il vento.

Finalmente che sieno del giusto peso, che debbon' avere, perchè tali cavità son talora cagione, che le palle pesino meno di quello porti il loro calibro: al che bisogna aver l'occhio; poichè il Principe verrebbe defraudato pagando una palla sul piede di 24. libbre, e che non ne pesasse se non 23. sarebbe desiderabile, che non fossero di ferro aspro, poichè nello smuoverle si rompono facilmente.

PALUDE. Terra bassa e umida, da cui stentano a sfogarsi le acque, che vi s'adunano.

I borghi di Parigi son pieni di *assati* ter-

ti terreni; ma sendo stati seccati, son divenuti fecondissimi, ed attissimi per seminarvi, e farvi venire tutte le generazioni d'erbaggi, e di legumi.

Appunto da queste terre ritrae questa gran Città gli erbaggi da tavola, le insalate, i cocomeri, i poponi, i carciofi, ed altri legumi a sufficienza per tutti gli abitanti della medesima.

Per concimare le terre di queste paludi è vietato il servirsi dei fanghi recenti di Parigi, della mondiglia, dello sterco, e degli escrementi di porco: e i Giurati della Comunità degli Ortolani della Città, Borghi, ec. di Parigi, sono tenuti a far la visita due volte l'anno per impedire tale abuso, che potrebbe produrre gravi, e pericolose infermità nel Popolo.

PALUDI SALSE. Terre basse, che si trovano sulle spiagge d'alcune Provincie di Francia atte a fare del sale bruno. La Contea Nantese, la Saintonge, e il Paese d'Aunis, sono quasi le sole Provincie, che abbiano paludi saline. Le più considerabili di Bertagna sono il Bourneuf, il Croizic, e Gueranda. Nei paesi d'Aunis, e di Saintonge sono Brouage, Marans, e l'Isola de Re.

Le varie parti d'una palude da sale, sono l'aje, le vette, gl'innesti, il sentiero, ec.

Il valore, e l'entrata d'una di queste paludi si conta a libbre, ed ogni libbra è composta di venti aje.

Il terreno atto a far del sale è il grigio, e poi il paonazzetto. La terra visciola produce il sale dolce: la terra grassa mescolata coll'arena lo rende più aspro. Rispetto all'arena negra e gialla, non è buona in verun conto per tale oggetto.

PALETUVIERO. Albero Americano di corteccia scura, rossiccia atta a conciare i cuoi, ed a far delle reti per prendere il pesce. Vien sì nell'Isola dell'America.

PALISSANDRO. Specie di legno violaceo buono pe' lavori da torno, e da intarsiatura. Gli Olandesi son quelli, che spediscono questo legno ai Droghieri, e Speciali di Parigi. Si vende

per lo più in grossi tronchi. Il più bello è il più venato, sì nella superficie, che nell'interno, e che ha meuo alburno.

PALMA CRISTI. Pianta detta altrimenti *Ricino*, *Ricinus*, o *Regium graminum*. Arboscello, che cresce in copia nell'Isola Antille. Gl'Isolani, e i Caraibi lo chiamano *Catapap*.

Il tronco della *palma Christi* non è mai più grosso della parte inferiore della gamba: il suo legno è leggiero, nodoso, e quasi vuoto, non avendo dentro, che poca midolla bianca: la sua scorza è grigia, sottile, e liscia. Le sue foglie sono frastagliate come quelle della vite, ma meno grandi, e più ruvide: porta due volte l'anno una specie di fava o mandorla rinchiusa in guci, che forma una specie di mazzetto. Queste fave son lisce, lustre, di colore scuro, con una marmoratura di diversi colori, che rappresentano molto bene una palmetta. Internamente è una sostanza bianca, consistente, e oleosa d'un sapore subamaro.

Di questa mandorla si fa l'olio di *Palma Christi*, che oltre l'esser buono per varj mali, è ottimo per abbruggiare.

Maniera di fare l'olio di Palma Christi.

Si può estrarre quest'olio in due modi, o senza fuoco, o col fuoco. La prima lo somministra migliore, la seconda in maggior copia.

Per far questo si pestano in un mortaio di legno le mandorle della *Palma Christi*, dopo d'averle sbucciate; quindi fanno bollire nell'acqua, ed a misura che bollono si schiuma con un cucchiaino l'olio che viene alla superficie dell'acqua: quando non ne mandan fuori più, si versa l'acqua per inclinazione, e si piglia la materia involta in un sacco di tela grossa, che si pone sotto il torchio per ispremerne l'olio: questo non s'irrancidisce mai, nè prende alcun tristo sapore: per tal motivo di questo adoprasì più comunemente nei medicinali.

Quest'olio è dolce senza reo sapore, nè

nè odore , ugualmente trasparente che l'olio d'uliva : fa lume almeno come l'olio di noce , nè produce fumo , rispetto a che è superiore di molto all'olio di pesce , oltre il consumarsi meno . Si può vedere il Tomo III. dei Viaggi del P. Labat dell'Edizione di Parigi. Il vero nome Franzese di questa pianta è *Ricin*, *Ricino*. E' assai comune nei contorni del Mediterraneo . Il suo olio vi è noto , e adoprato negli usi stessi , che ne fanno gli Americani , ma meno spesso a motivo dell'immondezza . Le sue virtù son note a tutti i Botanici . Tutte le Nazioni dell'Indie Orientali seminano questa pianta , che vien sù in arbutto per farne olio da ardere , e per curare i loro mali esterni , come fanno gli Americani . Se non s'adopra il suo olio per le lucerne nei paesi Meridionali Europei , ove cresce naturalmente , è perchè vi è copia grande d'olio d'uliva , senza che vi abbisogni l'olio del *Palma Christi* .

Nei paesi caldi , e vicini al Mediterraneo , ove sono molti terreni incolti a motivo di loro aridità , vi si dovrebbe seminare questa pianta , che nasce facilmente per tutto , e che si moltiplica quanto altri vuole senza quasi la minima cura : per lo meno si ritrarrebbe del vantaggio dalle terre inutili per ogn'altra semente , che non vi riuscirebbe come questa . L'olio , che se ne caverebbe senza spesa , e con poca briga , perchè questo grosso seme ne dà molto , potrebbe diventar d'ugual'uso , e perciò d'ugual commercio , che quello di seme di rape , o di *Kolfat* , che con tanto vantaggio si fa in Fiandra , come dicemmo nel suo Articolo . Il *Palma Christi* sarebbe pel Sud Europeo ciò che il *Kolfat* è pel Nort . Poichè nel Mezzodì non vi sarebbe olio da ardere a sì vil prezzo , come questo , se vi si volesse pensare , e prendersi la briga di procurarsene coltivandola ; oltredichè potrebbe servire per altri usi , che sarebbe vedere l'esperienza . I pittori , i berrettai di lana , ec. hanno bisogno d'olio . Terminò con dire , che quest'olio è il migliore , che sia nel Mondo per adoprare

come topico in molte malattie della cute . *Mem. del Sig. Garcin* .

PALMA. Albero , che produce i datteri . Vien sù in Egitto , nella Mauritania , e ne' paesi caldi . Il suo frutto è ottimo per mangiarsi , oltre l'essere d'alcun'uso nella Medicina .

PALMA DELL' INDIE. El' albero , che porta il Cocco . Vedi Cocco .

Vi è anche una specie di **PALMA** , che dà un'olio detto *olio di Palma* .

Ha degli alberi di *palma* anche l'America meridionale , ed ecco ciò , che ne dice il P. *Guimilla* nella sua *Istoria Naturale dell'Orenoco* , in 12. 1758 .

Il solo prodotto , che trovasi presso la Nazione Guarauna , è una specie di *Palma* , da cui coloro ritraggono tutto quello , che loro abbisogna . Il legno somministra loro delle tavole , e del legname da lavoro : le foglie servono loro per tegole : si servono del tessuto di queste stesse foglie , e d'una sorte difilacci , che sono fra i tronchi dell'albero per fare delle picciole coperte , colle quali si vestono le donne : del *Gayncos* per lo stesso bisogno per gli uomini : delle specie di schiavine , o *chinchorros* , sopra le quali si coricano . La scorza serve ai medesimi per fare delle ceste , e delle cassette : delle ventole per soffiar nel fuoco , per farsi fresco , e per cacciar le mosche quand'escono di casa . Facendo un'incisione nell'albero ne cavano un liquor bianco , che i primi giorni è dolce , e che poi divien gagliardo , e ubriacante , e che finalmente inacetisce . Si genera entro la cavità dell'incisione una specie di verme , che riesce loro assai saporito , e di cui quelli Spagnuoli , che posson vincere la loro ripugnanza , mangiano con piacere .

Quando i vermi hanno cessato di pululare , si pone nell'acqua la materia spugnosa dell'albero , o si lava finchè le fibre restino nette : allora si seccano e servono per far fuoco . L'acqua si carica d'una polvere bianca , si cola per uno staccio fatto di foglie del medesimo albero : dopo d'aver riposato depono al fondo un sedimento simile a finissimo amido : ne fanno del pane , ma si pesan-

sante, che quand' altri non vi fosse affuefatto, non si potrebbe digerire.

Il frutto di questa palma consiste in grappoli di datteri ruvidi, e grossi quasi come un ovo: dalla sua midolla acciaccata si cava una bevanda grata, e refrigerante, e somministrava anche il nocciuolo un cibo, sicchè tutto l'albero è posto a profitto. E' nota alle Maldive sotto nome di *cocra* una specie di palma affatto simile: in fatti quest' Isole sono quasi sotto uno stesso clima, e quasi così inondate, come il paese dei *Garauni*. *Mercurio Danese*, Giugno 1759. p. 59. Seconda il *Viaggio dell' Uilao*, Tomo I. p. 45. dalla Palma si cava del vino.

PANE. Massa di pasta cotta, che serve di principale alimento all'uomo.

L'arte di preparare il pane ha avuto principi fortissimi, e varj progressi, come tutte le umane invenzioni. Molti Popoli ne' primi tempi che hanno avuto del grano, non hanno conosciuto il segreto di convertirlo in farina, e la farina in pane. E quante, sopra le valli contrade nell' uno, e nell' altro Continente, le quali benchè abbiano dei grani non fanno tuttora l'uso del pane!

Vedi L'Art. 41. del Lib. 2. dell' *Origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze*, ove è discusa l' *Arte di fare il pane*, e il *Dizionario grande di Commercio*.

« Si legge anche nel *Giorn. Econ. Gennaio 1754. pag. 85. una Memoria intorno all' origine del pane. Lo stabilimento dei Fornaj. Osservazioni sopra i fornai fabbricati in Parigi. Specie diverse di pane. Regolamento sopra la vendita di quello.* Ed eccone ciò, che giudichiamo d' estrarne.

I punti più rilevanti intorno a questa materia sono, che il Pubblico abbia del buon pane, che ne abbia a sufficienza, e a buon prezzo. Si ingiunge ad ogni fornajo il fare del buon pane sotto pena di confiscazione.

I Fornaj avendo cercato di rendere il loro pane più leggiero, e più delicato, vi aggiunsero il lievito di birra, il latte, e il sale. Ma affinché il Pubblico non mancasse dell' essenziale, nel tempo che

Tom. III.

si pensava a lusingare il suo palato, fu ordinato ai fornaj che vendono a minuta d' aver perpetuamente le loro botteghe provvedute di 4. sorte di pane, che son tenuti a fare. Fu però permesso di farne del più morbido per coloro, che ne bramassero. La oltre fu loro ordinato, che il lor pane fosse cotto, nettato, freddo, e stagionato per le ore degli ordinari pasti: che dopo ogni infornata quel pane, che vedessero non essere della soggia, cotta, bianchezza, e peso, dicevoli, lo potessero in disparte, senza esporlo alla pubblica vendita. Che tutti i fornaj, o panicolli dei borghi s' astenessero dall' adoprare alcuna mistura nel loro pane, o trista farina riprovata, e guasta, grano riscaldato, o crusca zimacinata.

Il peso, e il prezzo del pane son pure nel Governo cose essenziali. Quindi in Parigi è vietato il vender del pane, che non abbia un' impronto, che faccia conoscere il suo vero peso, il prezzo, varia, secondo il valore del grano. Così le pagnotte non variano di peso, ma soltanto di prezzo. I Fornaj non possono trafficare in grano, perchè non si rendano arbitri dei grani, e dei prezzi, ec. Nello stesso *Giornale*, Febbrajo 1754. segue la Memoria sopra le qualità delle diverse sorte di pani, e le mediche proprietà delle sue varie parti.

Il pane, che si mangia in Parigi, è generalmente buono, e ben fatto. Il suo grado di bontà dipende per lo più dalla qualità dell' acqua, colle quali s' impasta. I Fornaj hanno sovente sperimentato, che era meglio servirsi dell' acqua piovana per far levare, e fermentare la pasta. Si è anche osservato, come il pane fatto con acqua di fonte, o di fiume non è mai sì buono, e si leggiero, come allorchè è fatto con acqua piovana. Quest' acqua è più pura, più sottile, e più fluida. Tutto quello, che si fa bollire in quest' acqua, ha miglior sapore, i legumi vi si cuociono meglio: i sapori, e tutte le mucilagini vi si sciolgono più speditamente e più perfettamente, che in qua-

Qq

lun-

unque altra specie d'acqua. Non parliamo d'altre infinite esperienze le quali in fatti provano, che l'acqua piovana dee dare un grado superiore di bontà al pane, che ne è stato impastato. Tutti lodano il pane di *Gonessa*, grosso borgo, tre leghe distante da Parigi, e la maggior parte degli abitanti del quale sono Fornaj: il pane, che vi si fa, è eccellente, e più stimato da alcuni di qualunque altro pane: eppure v'impiegano la stessa farina, che s'adopra in Parigi: poichè non solo vi s'adopra a grani, che si raccolgono ne' suoi contorni, che sono fertilissimi; ma anche quei dell'Isola di Francia, e della Piccardia, che sovente vengono a dirittura a Parigi. Adunque a parità d'altro che alla differenza dell'acqua può ascriversi questo sapore più squisito del pane di *Gonessa*.

Aggiungeremo ancora, che il grado di calore, che si dà all'acqua per impastare il pane, dee contribuire alla sua bontà. Se l'acqua è troppo fredda, o troppo calda, il pane è molto inferiore a quello, che è stato impastato coll'acqua tepida.

Si sa, che s'impasta il pane con una certa quantità di levito. Questo levito fermenta colla pasta, che si lascia riposare per qualche tempo, prima d'infornarlo per cuocerlo. Nelle Campagne il levito di cui si fa uso, è un pezzo di pasta, che si lascia inacidire, e che si mescola con della pasta nuova. Non avendo questo levito s'adopra un poco d'aceto, o di qualunque altro liquore acido. In Parigi, massime pel pane midolloso, s'adopra il levito di birra, che in brevissimo tratto fermenta colla pasta, in cui si pone. Una pasta, che ha così fermentato, diventa molto più leggiera, le parti ne restano più divise, e formano un pane più delicato, e sano. Questo secondo punto è stato grandemente contrastato.

Dopo la relazione, e il transunto di tutti i pareri diversi, il dì 26. Luglio 1669. il Luogotenente di Polizia, ed il Procurator Regio pronunziarono il loro sentimento, il quale in sostanza

conteneva, che dappoichè l'uso del levito di birra nel pane è dubbio, e che il maggior numero dei Medici lo aveva giudicato reo, e pregiudicevole, stimavano, che il levito di birra nel pane dovesse assolutamente vietarsi di pari, che il latte, e qualunque altra mistura di tal qualità, e che potesse prescrivere ai Fornaj di Parigi di fare il lor pane con levito comune, e che in vece del pane morbido fatto colla birra, ec. si farebbe del pane detto *pane di Chaly*, o d'altra denominazione del fior di farina il più fino, impastato a dovere, ben cotto, ben condizionato, e perpetuamente del peso prescritto dagli Editi, a proporzione del prezzo del grano. ec. Ciò venne confermato con Decreto 21. Marzo 1770.

Si può concludere da tutto questo, che per fare del buon pane bisogna servirsi d'una farina pura, fresca, senza mescolgio, e non alterata, con acqua leggiera, senza reo sapore, e senza alcuno odore, d'un levito fresco, e non corrotto, o d'un levito recente, nè soverchio agro. In Parigi, e altrove hanno tutti quei mezzi, che senza dubbio sono la base del miglior pane, che possa farsi. I Magistrati, che invigilano alla Polizia, vi stanno incessantemente attenti, e con zelo. *Giorn. Economi.* 1753. Dicembre pag. 89.

Altro ora non faremo, che indicare degli *Avvisi Economici sopra i Fornaj*, e sul traffico del pane, nel *Giorn. Econ.* Luglio, Settembre, Ottobre, e Novembre 1757. Si può anche vedere nello stesso Giornale 1753. Ottobre una Memoria sul frumento, ed altri grani, che servono all'umano alimento.

L'Autore delle *Misre politiche sul Commercio*, §. 1759. Art. 23. dà un calcolo sul Commercio del pane, che si consuma alla giornata nel Regno, e singolarmente in Parigi, ec. Quindi tratta delle *Macellerie dei Fornaj*, o Mercanti di pane, ridotte in Cariche.

PANE DI SAGO. E' un pane, che si fa con una specie di farina, che si cava dal tronco d'un albero che è una specie di Palma *Spinosa*, che vegeta nell'

nell' Isola Molucche, e nella terra di Papous, o della Nuova Guinea, e che serve ordinamente per alimentare tutti gli abitanti di quest' Isola. Vise ne fa di grandezza diversa con delle forme di terra cotte in forno, che sono grandi, o piccole, di figure diverse, secondol' uso dei paesi. I pani son piccoli, sottili, in forma di rettangoli, ora lunghi mezzo piede, ora di 4. pollici, e grossi un dito. Son aridi, alquanto insipidi, e ruidi: ma se si bagna questo pane, e si mangi con alcuna cosa saporita, non è dispregevole. Quello che vi è di buono si è, che è molto nutritivo. Questi pani si distribuiscono a mazzetti legati più insieme di 10. di 15. e di 20. l'uno, tutti d'una stessa grandezza, e comodi per disporgli e trasportargli ovunque ne abbisogni. I Viaggiatori hanno finora parlato di questo pane con poca precisione, come altresì del *Sago*, che è l'albero, da cui se ne cava la farina. Vedi *SAGO*, *Memo del Sig. Goffin*.

PANNILINI. *Biancheria* ecci Dicesi di tutte le tele, che sono state tagliate, e messe in opera per uso della persona, o pel servizio della casa.

Diconsi particolarmente Pannilini, o biancherie da tavola, le tele unicamente destinate a far tovaglie, e salviette pel servizio della mensa, e della credenza.

Le biancherie da tavola si distinguono dai Mercanti di tele in *biancheria liscia*, e *a opera*.

La liscia è una tela tutta unita, che non è diversa dalle tele ordinarie, se non perchè ha delle liste o raggi di filo azzurro. Se ne fa molta di questa specie in più luoghi di Francia, ma particolarmente in Normandia.

La biancheria in opera, la cui invenzione si vuole, che venga da Veneziani, è una specie di tela lavorata sul telaio, a un di presso come i drappi di seta in opera. Se ne fabbrica di più fogge, altre di lino, altre di canapa, alle quali danno diversî nomi, secondò i luoghi, ove sono state fatte, o i diversî disegni, che vi si rilevano sopra, o gli Artefici, che le hanno inventate.

Quasi tutte le biancherie in opera si vendono in bianco, e s' imbiancano d'ordinario nei contorni dei luoghi, nei quali sono state fabbricate. Ve ne sono delle fine, delle mezzane, e delle grosse.

I luoghi, ove se ne fabbrica in maggior quantità sono, la Fiandra Franzeze, e Spagnuola, la Piccardia, la Bassa Normandia, e il Bojolese. Se ne fa anche in Bajona, e in alcuni luoghi d'Italia.

Se ne fa pure molta negli Svizzeri, e in Russia, come fra poco diremo.

FIANDRA.

Dalla banda di Lilla, e nei paesi della Gorgua, e di Laleu nella Fiandra Franzeze: in Courtray, in Menin, in Gand, in Bruges, in Oudenard, e nelle altre Città della Fiandra Spagnuola, si fabbrica copia grande di pannilini a opera finissimi, e bianchissimi di tutto lino, del quale il più stimato è quello di Courtray.

Le varie loro denominazioni sono, *Pavia*, *Rosetta*, o *piccola Venezia*, *Damaschina*, *l'Avander*, *Grano d'oro*, *Rosa grande*, *Rosetta perlata*, e *Padrone d'Olanda*.

Le pezze di queste tele da salviette tirano dalle 30. fino a 70. canne, e son larghe una mezza canna $\frac{1}{2}$, e $\frac{1}{4}$. La prima di queste larghezze è la più in uso.

Quanto alle stesse tele destinate per tovaglie sono in pezze lunghe 18. in 29. canne, e larghe una canna e $\frac{1}{2}$, una canna, e $\frac{1}{4}$, e 2. canne, e $\frac{1}{2}$, tuttodiversa di Parigi.

La tela in opera viene talora di Fiandra in piccoli sagotti quadrati composti per lo più di 12. salviette, e di 2. tovaglie, una grande per la tavola, e l'altra pel tavolino, e tagliate, e cotiate, e ogni sagotto chiamasi un *servizio da tavola*.

La più bella tela da tavola viene da Courtray, ove s' imbianca presentemente così bene, come in Harlem.

La tela in opera vale dai 5. ai 6.

Qq 2 fol.

foldi fino ai 40. in 45. foldi la canna, Moneta di Francia.

La tela da tavola liscia, a grani d'orzo, o a occhio di pernice, damascata, e d'ogni sorta di disegni, si fa ugualmente bene in Sassonia: ma per la bianchezza, la finezza, e la solidità, Courtray è superiore. Le tovaglie d'un pezzo solo a quadri, o senza, coll'orlo, o senz'orlo sono di $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{1}{3}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{5}$, in 3. canne: le più belle vagliono 10. in 12. fiorini la canna.

Le salviette di $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, lunghe e larghe $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{1}{2}$.

Le salviette da caffè damascate di $\frac{1}{4}$, $\frac{1}{2}$, $\frac{3}{4}$, a $\frac{1}{2}$, riquadrate.

La misura di Courtray è di 63. a 70. canne la pezza: quella d'Olanda dalle 54. alle 55. canne.

Vedi Giorn. di Commercio. Giugno,

e Dicemb. 1759. e Marzo 1761. p. 150.

DI VALENCIENNES.

Fattura delle stoffe, e dei prezzi della biancheria da tavola della Manifattura piantata in Valenciennes col favore di varj Privilegi, e autorizzata dal Decreto del Consiglio, e dalle Patenti del 29. Settembre 1758. ec. dalla stessa qualità, e a miglior prezzo di quella, che si fabbrica in Courtray, oltre il vantaggio di non pagare più di 15. lire il 100. di peso d'ingresso, dove queste tele, che vengono di Courtray, pagano 40. L. il 100. del peso di gabella, pel detto ingresso in Francia.

Il tutto, calcolato a canna, e a moneta di Francia, cioè,

In Damascine.

Sopraffine, contenendo il servizio una Tovaglia lunga 3. canne Franzesi, lunga una canna e $\frac{1}{2}$. e 13. salviette, lunghe 1. canna, e larghe $\frac{1}{4}$.

lire 72.
4. 62.

Sopraffine istessa lunghezza, e larghezza.

Sopraffine, Tovaglia della stessa larghezza di canno 2. $\frac{1}{2}$, lunga, e 13. salviette della stessa lunghezza di sopra, e larghe $\frac{1}{4}$.

l. 54.

Mezzane fine, istessa lunghezza, e larghezza dell' antecedenti

l. 45.

Ordinarie, istessa lunghezza, e larghezza

l. 39.

Sopraffine 22. fazzoletti da Caffè.

l. 24.

A opera, in servizi, a piede.

Rosetta, o piccola Venezia, ec.

Tovaglia lunga 3. canne, larga una canna e $\frac{1}{2}$. e 13. Salviette lunghe una canna, e larghe $\frac{1}{4}$.

l. 70.

Occhio di pernice, e grano d'orzo ec. Tovaglia lunga 2. $\frac{1}{2}$ canne, larga 1. canna e $\frac{1}{2}$. e 13. salviette come sopra.

l. 46.

Servizio stesso, salviette larghe $\frac{1}{4}$. e lunghe $\frac{1}{2}$.

l. 40.

A canna. Salviette.

Sedici cento larghe $\frac{1}{4}$.

a 30. foldi la canna.

Venti cento istesso

34. f.

Venti quattro cento istesso

36. f.

Venti quattro cento, larghe $\frac{1}{4}$.

40. f.

Tovaglie.

Sedici cento larghe $\frac{1}{2}$.

Venti cento istesso

Venti quattro cento, istesso

Venti cento, larghe canne 1. $\frac{1}{2}$.

Venti quattro cento, istesso

a lite 2. 16. soldi la canna.

1. 3. 8. f.

1. 3. 12. f.

1. 5. —

1. 5. 16. f.

Si fabbricano ancora in detta Manifattura tele di puro filo, o di filo, e bambagia damascate di varj disegni, colori, e larghezze per tappeti, coltrine, guarnizioni da letto, ec. secondo gli ordini. Vi si fabbricano anche tele per i privati pagando la sola manifattura. E' anche dei servizj doppi di prezzo molto maggiore dei sopradescritti, ma non si fanno, se non quando vengono ordinati.

Gli interessati in questa Manifattura, per l'attuale interrompimento del commercio, e la quantità delle merci, che si trovano avere, avvertono di trovarsi in disposizione di fare uno sbasso, che accomodi a coloro, che vorranno presentemente comprare dei loro sforimenti: quindi le persone son pregate a dare i loro ordini ad amio di questa Città, con i quali gli interessati in questa Manifattura tratteranno; e per vantaggio dei Negozianti forestieri, che non hanno corrispondenti a Valenciennes, gli prevengono, che non potranno meglio indirizzarsi che al Sig. P. I. Nicodemo Console, e Negoziante in Tellette, cioè in Bastia chiara, e fissa, e in altri Articoli delle Fabbriche del paese, e che non è interessato nella Manifattura, di cui si annunzia i lavori. *Giorn. di Commercio* Nov. 1760.

BASSA NORMANDIA.

In Caen, e 8. o 10. leghe intorno a questa Capitale della Bassa Normandia, si fabbrica quantità di biancheria a opera, altra di puro lino; e altra di tutta canapa, che è in pezze di 48. canne l'una, larghe mezza canna; e mezzo quarto per fare 4. dozzine di salviette per pezza.

I loro varj nomi sono, *Damaschine*, o *gran Caen*, *Lacé d'amore*, *Grenata*, *Bourdaloue*, *Rosetta*, *Venezia grande*, *Venezia piccola*, *Pavia*, e *Baraggio grande fina*.

Quelle di queste biancherie a opera, che si lavorano in Caen, diconsi *Fogge*, e Quelle che si fabbricano nei contorni, *Boschetto*.

In quelle, che si fabbricano in Caen, fanno alcune pezze lunghe 72. canne, e larghe mezza canna, e mezzo quarto, per fare 6. dozzine di salviette per pezza: fanno anche delle larghe $\frac{1}{2}$, le cui pezze sono lunghe 52. canne in circa per fare 4. dozzine di salviette per pezza.

Fanno anche presso Caen altre forte di tele a opera, che diconsi *Mezzano Caen*, *Baraggio grande ordinario*, e *Baraggio piccolo*.

Le due prime sono in pezze di 44. canne, larghe mezza canna, e $\frac{1}{4}$ per fare 4. dozzine di salviette per pezza. e la 3. forte è lunga 36. canne, la pezza, larghe mezza canna meno $\frac{1}{4}$, per fare 4. dozzine di salviette.

Le biancherie de' nomi e specie esposte, che son destinate per tovaglie, sono in pezze di 30. canne fino in 60. larghe $\frac{1}{2}$, una canna e mezzo, due canne, e due canne $\frac{1}{4}$, tutto misura di Parigi.

ITALIA.

In Venezia, ed in alcune altre Città d'Italia, fanno pure delle biancherie a opera di puro lino estremamente belle, bianche, e fine, ma pochissime capitano in Francia.

Bisogna osservare, che le tele a opera lun-

larghe destinate per tovaglie, di qua- che per coltrine da finestre, massime il
lunque luogo si vengano, servono an- bel damascato,

S V I Z Z E R E

Fra gli Svizzeri si fabbricano molte tele. Ecco vi il prezzo di quelle
da tavola nel 1760.

Servizio da tavola damascato: 12. Salviette, e 1.	9. lise	33. di Francia.
tovaglia: lire 22. Svizzere,	2. 2. di F.	
Salviette fondo doppio, la canna 28. soldi ovvero	1. 10. —	
dette		
più fine a proporzione	6. —	
Tovaglie canne 1. $\frac{7}{8}$. larghe	2. 19. —	
dette, dette		

R U S S I A

La biancheria da Tavola damascata per tovaglie, ottima, e ben fatta,
l'archin — 40. topec larga 4. piedi, 5. pollici.

detta per Salviette	25. detto	— 2. — 3. —
detta istessa	18. —	— 2. — 3. —
detta istessa	12. —	— 2. — 3. —

PANNO. Drappo di resistenza, seg-
za incrociatura, caldissimo, atto per far
abiti, letti, e mobili da Inverno, fo-
dere di carrozze, di caleffi, di portan-
tine, ec. E talvolta di tutta lana, tal'
altra di metà lana, e di metà filo, e
anche mescolato d'altre materie proprie
per l'ordito, e l'incrociatura. Propria-
mente è un tessuto fatto di fili di lana
intralciati, de' quali altri, che diconsi
l'Ordito, si stendono per lunghezza da
un capo all'altro della pezza; e gli al-
tri, che diconsi la Trama, son disposti
a traverso nella larghezza del panno.

I panni si fabbricano sul telaio, co-
me le tele, i drogheuti, le stamine, i
cambellotti, ed altri simili drappi, che
non hanno incrociature.

Fannosene di varie qualità, di fini,
di mezzani, di grossi, o forti: altri
tinti in lana di varj colori, cioè, la
cui lana è stata tinta e mescolata prima
d'esser filata, e lavorata sul telaio: al-
tri tucchi bianchi destinati per esser tinti
in scaviato, in nero, in blu; in rosso,
in verde, in giallo, ec.

Le loro lunghezze e larghezze sono

diverse, secondo le loro qualità, e
i luoghi, ove si fabbricano, come ve-
dremo nel progresso del presente Arti-
colo.

Gl'Imprenditori delle Manifatture
dei panni, o quei, che fannogli fabbri-
care, diconsi d'ordinario Mercanti di
panni, ec. e gli Operai, che gli lavo-
rano sul telaio Tessitori di panni lani.

Quei che vendono i panni all'ingros-
so nei fondachi, diconsi Mercanti Fon-
dachi, e quelli, che gli vendono alla
minuta nelle botteghe, Mercanti Botte-
gaj di panni.

Quasi tutti i panni, che veggionsi in
Francia, son lavorati nel Regno: se ne
fanno tuttavia venire da Paesi forestie-
ri, massime di Spagna, d'Inghilterra,
e d'Olanda, (di Leida) in tempo di
pace.

Molte cose si debbono osservare, e
sono necessarie perchè un panno sia fab-
bricato a dovere.

1. Che la lana sia fina, e di buona
qualità, bene sgrassata e lavata, ben bat-
tuta, e nettata da ogni mondielia.

2. Che sia filata uguale, osservando
però

però, che il filo dell'ordito sia più torto, e filato più fino di quello della trama.

3. Che il panno sia bene tessuto, cioè, che sia lavorato e battuto bene sul telajo, sicchè resti fisso senza che resti nè incavato, nè molle.

4. Che non venga adoprata lana più fina, nè di qualità inferiore in un capo della pezza, che in tutto il rimanente della lunghezza, e della larghezza.

5. Che le cimozze sieno bastantemente forti, e restino d'ugual lunghezza del panno: che sieno fatte di buona materia, come di lana, di pelo di struzzo, o di caae di Danimarca, che è più stimato del primo.

6. Che il panno sia netto di medi, di fili, e libero da ogni imperfezione.

7. Che sia prima bene sgrassato con buona terra preparata a dovere, quindi solato con ottimo sapone bianco, e poi lavato a dovere in acqua chiara e purissima.

8. Che sia lanato bene, cioè, che ne sia tratto il pelo adeguatamente dall'alto dritto col cardo sulla pertica, senza troppo esser penetrato.

9. Che sia cimato ben da vicino, senza però, che si scuopra il fondo.

10. Che la tinta sia buona.

11. Che non sia tirato, se non quanto è necessario per riquadrarlo, e porlo nella sua giusta lunghezza e larghezza.

12. Finalmente, che non sia soppressato se non a freddo, poichè la soppressa calda è contrarissima ai pannilani.

Maniera di fabbricare con perfezione i panni bianchi fini destinati per tingersi.

Le migliori lane, che si possano adoprare per fare i panni fini sono le Spagnuole, massime da Segovia.

Per servirsene con riuscita è necessario cavando la dalle balle, sgrassarla, lo che si fa mettendola in una caldaja piena d'acqua più che tepida, composta di tre quarti d'acqua chiara, e d'un quarto d'orina; dopo che è stata in questo bagno un tempo sufficiente per squagliar-

ne, e sfaccarne il grasso, di cui può esser impregnata, dee cavarsi per farla sgocciolare, e quando è stata bastevolmente sgocciolata si porta a lavare al fiume. Si conosce che la lana è stata digrassata a dovere, quando toccandola è arida, e che non ha alcuna odore, se non il naturale della pecora.

Sendò la lana stata digrassata e lavata dee porsi nel granajo per asciugavisi bel bello all'ombra, poichè l'ardore del sole è capace di renderla ruvida, e di rea qualità.

Dopo, che è bene asciutta, si batte con delli scamati sopra gratioci di legno, o di corda per farne uscire la polvere, e le mondiglie più grosse. Quanto più la lana è battuta, e spogliata delle sue mondiglie, tanto più diventa morbida, e facile a filarsi: quindi talmanifattura non se le dee risparmiare.

Preparata così la lana è data alle Mondatrici, che hanno cura di ben maneggiarla per cavarne ciò, che vi possa esser rimasto di sozzure non isbattuto dagli scamati.

Quindi si consegna al Cardatore, il cui uizio è d'ingrassare la lana coll'olio, e cardarla coi grossi cardì di ferro attaccati sopra un cavalletto di legno disposto a scarpa.

L'olio d'uliva è il migliore per impinguar le lane; e se ne dee fare entrare un quinto in quelle destinate per la trama, e una nona parte in quella, di cui vuolsi comporre l'ordito.

Dopo che la lana è stata ingrassata a dovere, e cardata, si dà ai Filatori, che la cardano di nuovo sulle ginocchia con cardì fini, e poi la filano col mulinello, badando di rendere il filo dell'ordito un terzo più sottile di quello della trama, e molto più torto, poichè nascono più disordini filandolo molle, che foverchio torto: quindi convien tenervi la mano poichè resti filato a corda aperta, cioè, senza che la corda s'incroci, all'opposto del filo della trama, che deve esser filato molle, e a corda incrociata.

Avendo i Filatori renduto il loro filo dopo d'averlo innaspato, e d'averlo di-

disposto in matasse, quello destinato per la trama è incannato, vale a dire, diviso sopra cannoncini disposti in guisa da poter esser facilmente introdotti nella spola: quello poi per l'ordito, si dà agli *Incannatori*, che lo dividono sopra rocchetti, per disporlo ad essere ordito.

Dopo che l'ordito è stato fatto a mezza portata si consegna agli *Incollatori*, il cui impiego consiste nel darli la colla, e quella fatta di ritagli di cartapeccora è la più stimata; e quando è aiciutto lo consegnano ai *Tessitori*, che lo montano sul telajo.

Sendo montato sul telajo l'ordito, i *Tessitori*, che son due sullo stesso telajo, uno a destra, l'altro a sinistra, camminano a tempo stesso, e alternativamente sul medesimo passo, cioè, ora sul passo destro, ora sul sinistro, lo che fa alzare, e abbassare con uguaglianza le fila dell'ordito, fra le quali lancia-no a traverso dall'uno all'altro la spola; ed ogni volta che la spola è lanciata, e che il filo della trama è piantato nell'ordito, lo battono congiuntamente colla cassa, ove è attaccato il pettine, fra i cui denti son passate le fila dell'ordito: lo che fanno quante volte è necessario, essendovi dei panni dei quali si battono le trame 12. e anche 13. volte di seguito, cioè 6. a ordito aperto, e 7. a ordito serrato.

Convien osservare, che quanto più son battute, e unite l'una contro l'altra le fila della trama, tanto più è serrato, e fitto il panno, lo che fa che al solo non si speli, che regga senza sfogdarsi l'azione del cardo, e che si trovi del vantaggio sulla lunghezza.

Avendo i *Tessitori* continuato a lavorare fino a che l'ordito sia affatto pieno di trama, il panno si trova compiuto, ed in tale stato diceasi panno in tela, poichè in fatti assomiglia molto a una grossa tela grezza. Vi sono alcuni luoghi, ove i panni in tela diconsi *panni in cislino*.

Bisogna osservare che ogni volta che la lana è posta nelle mani di qualsivoglia lavorante, forz'è pesargliela, e riprenderla pure pesata: dandogli però

conto del calo, qualora ve ne possa essere.

Tolto il panno di sul telajo, e sfolto dal subbio, su cui è stato avvolto a misura che è stato tessuto, si dà alle *pelatrici*, che in diversi luoghi diversamente si denominano.

Queste donne s'occupano a levar via con picciole mollette dai panni i nodi dei fili, le pagliuzze, e le mondiglie, che vi si possono trovare. Questa fattura chiamasi *snodare*, e nettare i panni in grasso, perchè sono ancora tutti pregni d'olio, adoprato per preparar la lana, prima d'essere filata.

Nettato così il panno delle sue più grosse imperfezioni si porta alla gualchiera per igrassarlo coll'orina, o con una specie di terra da follo ben depurata, e stemprata nell'acqua, che si mette col panno nella pila, in cui è foliato.

Dopo questa prima fattura del follo, e dopo che il panno è stato igrassato, e risciacquato a dovere, dalla terra, e dall'orina coll'acqua chiara, si rende di nuovo alle *pelatrici*, per toglierne di nuovo tutte le picciole immondezze, e pagliuzze, e nodi impercettibili, che loro potrebbero essere sfuggiti la prima volta, e ciò diceasi *snodare*, ec. in magro, perchè il panno non è più pieno d'olio.

Fatta nel panno questa fattura, il Nome dell'Artefice, che lo ha fatto fabbricare, con quello del luogo della sua Fabbrica, e il numero della pezza son posti nella prima intestatura della stessa con lana colorita diversa da quella del panno, secondo la prescrizione dei Regolamenti delle Manifatture. Quindi si porta il panno per la seconda volta alla gualchiera, ove è messo nella pila, e folato coll'acqua calda, in cui si sono fatte sciogliere 4. in 6. libbre di sapone, e il bianco è più stimato, massime quello di Genova, o quello di Marsilia.

Sendo stato il panno folato per un'ora e mezzo, si cava dalla pila per stirarlo per lungo, per appianare le cattive pieghe cagionate dai colpi dei magli, o pali, che lo hanno percosso entro la pila.

Que-

Quello lavoro si rinnova di 1. in 2. ore fino a che il panno sia affatto folato, e che sia ridotto alla giusta larghezza, che dee avere rapporto alla sua specie e qualità, ed a norma dei Regolamenti sopra le Manifatture: dopo di ciò si fa sciogliere con acqua chiara per cavarne il sapone: quindi finalmente si cava dalla pila per non porvelo più.

Il panno all'uscire della pila si dà così bagnato ai Lanaj, o cimatori per alzarvi il pelo dal lato dritto sulla perrica col cardo morto, dandogli due tratte, facendosi dal contrappelo da piedi a capo, e terminando a pelo da capo a piedi.

Dopo che il panno ha avuto questa prima lanatura, e quando è affatto asciugato, il Tosatore lo prende per dargli la sua prima tofata: lo che dicesi secondo i luoghi, *tofate alla prima, in primo taglio, in prima foggia, in prima acqua*, ec.

Terminata questa prima tofatura i Cimatori ripigliano il panno, e dopo d'averlo ben bagnato, gli danno tutte le mani di cardo, che son necessarie, secondo la sua specie, e qualità, cominciando sempre a contrappelo, badando, che il cardo sia dato da più nute a più forte, cioè, che si cominci a lanare con cardo usato, e che di grado in grado si continui fino alla sesta sorta.

Lanato così il panno, ed asciugato a dovere, è consegnato al Tonditore, che lo tosa per la seconda volta, lo che dicesi *seconda tofata*, ec.

Quindi i Lanaj lo ripigliano per la terza volta, e dopo d'averlo ben bagnato gli danno di nuovo tante cardature, quante fa d'uopo, badando sempre, che il cardo sia da meno acuto a più gagliardo, e che le cardature sieno date alternativamente, a contrappelo, e a pelo, in modo però, che sia l'ultima a pelo, per cominciare a disporre la lana sul panno.

Dopo questa 3. lanatura, il panno s'asciuga di nuovo, e si dà ai Tosatori, che gli danno una 3. tofata, lo che si dice *tofate in terzo*, ec.

Poi si consegna per la 4. ed ultima tofata.

ma volta ai Lanaj, che di nuovo lo bagnano, e gli danno di nuovo quelle cardature, che sono necessarie sempre nel modo divisato, senza però servirsi del cardo nuovo: badando che queste ultime cardature sieno tutte date a pelo per fiore di ben disporre la lana sulla superficie del panno da un capo all'altro della pezza, e ridurlo alla totale sua perfezione di lanatura.

Convien osservare esser assolutamente necessario il mantenere il panno sempre bagnato, mentre si lana col cardo sulla perrica, lo che si fa col bagnarlo coll'acqua di tratto in tratto.

Terminata questa ultima lanatura, s'asciuga il panno, e si consegna al Tosatore, che gli dà tante tofate, ch'è stima necessarie per la perfezione del panno, lo che dicesi *tofate a compimento*.

Convien fare un'osservazione, che tutti i tagli, che si danno al panno debbono darsi dal lato dritto, a riserva degli ultimi due, che debbono darsi dal lato roverscio; lo che dicesi *Tagli roversci*. Convien altresì osservare che i panni debbono esser asciugatissimi, quando si tratta di tofargli.

Sendo stato il panno ben restuto, folato, lanato, e tofato, si fa assuolare, e si manda alla tintoria, badando, che se debba tingerli nero, non si assuola, poichè non debbono assolarsi le non quelli, che debbono esser tinti in scarlatto, in blu, in rosso, in verde, ed in altri somiglianti colori.

Maniera di dare ai panni un color verde ec. più bello, e più fresco di quello degli Inglese del Sig. ALBERT della Società Reale delle Scienze di Montpellier.

Nulla più importa pel sostentamento del commercio dei panni, della bellezza, e solidità dei colori. Essi non contribuiscono meno alla riputazione delle nostre Manifatture, che la buona fabbrica. L'estensione del nostro Commercio del Levante, che dee la maggior parte de' suoi progressi alla loro varietà, e

freshchezza, ne è prova convincentissima, e fa a un tempo stesso vedere, come non sempre le Arti sono le più vantaggiose alla Società per mezzo delle operazioni più ricercate, e più complicate.

Con tali mire il Sig. *Albert* si è dato a perfezionare il color verde ec. ed ha cercato d'imitare in Francia il brillante della gradazione Inglese fatta col verderame. Dopo varie prove, delle cui circostanze non parliamo, è finalmente giunto a un metodo sicuro, la cui manipolazione ei descrive come segue.

„ Io prendo 6. libbre di sapone bianco per tre pezzi di londrine seconde lunghe 6. in 27. canne, e larghe una canna e $\frac{1}{2}$. fra le due cimozze. „ Po' squagliare questo sapone il di innanzi all'operazione in picciolo calderotto. Quando il bagno della caldaia graude, in cui avevo posto un graticcio di corda, fu vicino a bollire, vi versai il sapone squagliato, e dimenai il bagno colla spatola, „ finchè il sapone mi parve si bene sciolto come poteva esserlo. Allora vi feci tuffare i panni da me fatti „ prima bagnare nella qualchiera: si fecero voltare bel bello sul torno, e per largo, lo spazio d'un'ora: e siccome sarebbe pericolosissimo per i panni, e per i lavoranti il far bollire il bagno, a motivo della violenta sollevazione della bollitura, che si sentiva molto a tener bassa, e per l'impossibilità di tener giù i panni, mi contentai di tenerlo quasi bollente ec.

„ Dopo questa specie di bollitura, e mentre si sventavano i panni, versai la soluzione di 9. libbre di vetrìolo di Cipro fatta precedentemente, in altra caldaia da me fatta preparare, in cui avevo fatto pur mettere un graticcio. Quando il bagno fu un poco più che tepido, e pungente „ vi si mantenne per mezzo quarto d'ora: feci chiuder la porta della fornace senza cavarne il fuoco, e vi feci tuffare i panni. Si rivoltarono con prontezza, e per largo per un quarto „ d'ora, e poi bel bello per mezz'ora,

„ badando sempre, che il bagno si mantenesse a un di presso nello stesso grado di calore, sendo tal circostanza delle più essenziali, mentre aveva io sovente provato, come un calor soverchio faceva rancio, e difettoso il colore; il quale, tuttochè fatto a dovere, soccombe con frequenza allo stesso destino, quando nelle preparazioni se gli dà la piastra soverchio „ calda.

Il color del verde gajo fatto con tal sistema è riuscito d'una freschezza, e d'una finezza maravigliosa. I Negozianti Franzesi stabiliti in Costantinopoli ne hanno dimandato con premura, ed hanno scritto ai loro Corrispondenti, che questa nuova gradazione aveva fatto dar giù quella degli Inglesi, e che era assai ricercata nel Levante.

Non tutte l'acque siolgono a dovere il sapone, e l'esposta manipolazione non ha avuto la stessa riuscita in tutte le Manifatture. Quindi i Tintori che non hanno potuto aver acque pure, sono stati costretti ad abbandonar l'apparecchio del sapone, e ad adoperare il vetrìolo di Cipro in un bagno alquanto piccante. I colori, che ne risultano, non hanno per gran tratto di via, nè la stessa intensione, nè la freschezza di quello fatto col sapone nelle Manifatture, ove l'acque son buone per tale operazione. Oltredichè sottraendo il sapone accade con frequenza, che si falli la gradazione pel soverchio calore.

Per rimediare a tali disordini propose il Sig. *Albert* varj mezzi. Dice di sostituire al sapone il sale di soda, o di ceneri gravellate, o il nitro, o finalmente l'acqua di calcina; ma avverte, come niuna di queste operazioni forministri colori così freschi come quelli del primo metodo.

Quest'ultimo motivo lo ha indotto ad introdurre in varie Manifatture della Linguadoca l'uso del verde e del Bld Sassone, la cui operazione si fa senza sapone, e dà un verde gajo ugualmente bello, che quello fatto col vetrìolo. Quest'ultimo metodo è praticabile per tutto, ed ha il vantaggio di variare le

gradazioni all'infinito, dove col vetriolo, e col sapone, o col solo vetriolo non può farsi che lo stesso solo grado di verde. *Giorn. Econom. Aprile 1756. pagg. 100. 104.*

Sendo il panno tinto a dovere, e bene sciacquato nell'acqua chiara, il Cimator lo riprende, e così bagnato distende il pelo col festolino sulla tavola da cimare, e poi lo mette sulle pertiche, ove è steso e stirato per lungo, e per largo solo quanto basti per bene unirlo, e riquadrarlo, e porlo nella sua giusta lunghezza e larghezza, senza soverchio forzarlo, badando di cardarlo di nuovo a pelo sendo un poco umido, e sulle pertiche.

Poi che il panno è affatto asciutto si lava sulle pertiche per cardarlo di nuovo sulla tavola da cimare, per finire di stendere il pelo: quindi si piega, e si pone a freddo sotto il mangano per perfettamente unirlo e per dargli una specie di picciol lustro, che fa il panno d'un bell'occhio.

Questo lustro che dicesi *Cati a freddo*, per distinguerlo dalla *soppressa calda*, si dà ponendo in ciascuna piega della pezza del panno un foglio di vitellino, o di fino cartone, e sopra il tutto una tavola di legno quadrata su cui si fa calare per mezzo d'una leva la vite del mangano con quella forza che si stima a proposito rispetto alla specie, e alla qualità del panno. Per altro una tal manipolazione suol farsi ai soli scarlatti, ai panni biò, rossi, e d'altri colori somiglianti, mentre i neri non ne abbisognano.

Finalmente tirato fuori del mangano il panno, se ne cavano i cartoni, e si appunta, e così è in grado d'esser venduto, e messo in opera.

Per ciò, che riguarda i panni mischi al modo, col quale si mescolano le lane, che vi s'impiegano, e per la differenza, che può esservi fra la loro fabbrica, e quella dei panni in bianco, se ne ragiona ampiamente sotto l'Articolo, ove si tratta della mostra, che i Fabbricanti far sogliono per giudicare del mescolglio della lor lana, prima di

rischiarne la filatura, e prima d'armarne il telajo.

Dopo d'aver dato un'idea generale intorno al modo di fabbricare i panni con ogni perfezione, si è creduto non esser fuor di proposito il riferire in questo luogo gli Articoli dei Regolamenti delle Manifatture, sì generali, che particolari, che fissano le lunghezze, e le larghezze diverse, che aver debbono, secondo le varie loro qualità, i luoghi, ove si fabbricano, e le Manifatture sosteniere, che vogliono imitare.

Esstratto del Regolamento generale del mese d'Agosto 1669.

Art. I. Tutti i panni alla Spagnuola, bianchi, grigi, e mischi saranno fatti della larghezza d'una canna e mezzo colle cimozze, che non potranno esser più larghe di due pollici, e la pezza tirerà 21. canne.

II. I panni *Duffan* di Rouen, di Darnetal, di Dieppe, e d'altre qualità e specie somiglianti saranno larghi una canna, e le pezze tireranno canne 20 in 21.

III. I panni bianchi forti d'Elbeuf, di Remorantin, Bourges, Issandun, Aubigny, Vieuxon, S. Genoux, Laon, Salbry, Seignelay, e d'altri luoghi, ove fanno simili merci, saranno larghi 1. canna, comprese le cimozze, e le pezze tireranno 14. in 15. canne.

IV. I panni di Chatean-Roux saranno larghi 1. canna, comprese le cimozze, e luoghi 10. $\frac{1}{2}$. in 11. canne, per quanto vendonsi in pezza.

V. I panni bianchi di S. Lubino, di Gizors, e di quel vicinato saranno larghi canna 1. e $\frac{1}{4}$. dentro le cimozze, e tireranno 28. in 30. canne la pezza; e i panni grigi dei luoghi stessi saranno larghi 1. canna comprese le cimozze, e lunghi 20. canne.

VI. I panni di Dreux, bianchi, e griaj, di Vire, Dampierre, Cervillé, Blevy, Argentan, Ecouché, Valogne, Cherbourg, Verneuilau Perche, Senlis, Soissons, Meaux, Lisi, Meru, Chateau, Regnard, Chateau Regnaud, Foncar-

mont, Ancennes, Gamache, Auchy-le-Chateau, si fini, che mezzani, saranno larghi una canna, comprese le cimozze; e lunghi 30. in 32. canne.

Per Decreto del Consiglio dei 19. Febbrajo 1671. è permesso il fare panni fini larghi $\frac{1}{2}$ fra le cimozze; e panni di poco prezzo di 40. in 50. soldi la canna larghi $\frac{1}{2}$. e lunghi 23. in 24. canne:

Estrato del Regolamento particolare della Drapperia Regia di Sedan, del 16. Settembre 1666. che regola il modo di fare i panni fini alla Spagnuola, e all'Olandese:

VII. I panni fini si faranno di 3. qualità: i primi di lana fina di Segovia, senza misura: i secondi di lana di prima Segovia, e del grande Albazazin, di seconda Segovia, e lana di Soria: i terzi d'altre sorte mediocri di lane Spagnuole.

VIII. I panni bianchi da tingerli in nero, e in altri colori uniti, che faranno della prima sorta, avranno fila 3400. in 3600. e i colori mischj avranno fila 2800. in 3000. quei della seconda per, tinger neri, o in altri colori uniti, avranno 3200. in 3400. fila; e i mischj, 2600. in 2800. fila; e quei della terza neri, o colori uniti, 3000. in 3200. fila; e per gli altri colori mischj 2600. in 2800.

IX. I panni alla Spagnuola saranno larghi una canna e mezzo, ed all'Olandese, quattro terzi, e la pezza tirerà 20. canne.

Convien osservare, come questo Regolamento per la Manifattura di Sedan fu fatto spirato il Privilegio dei Signori Cadeau, Binet, de Marseille, loro accordato per 20. anni con Patenti del Luglio 1646. di modo che può dirsi, che deesi a questi prodi Negozianti lo stabilimento di questa Fabbrica, che è una delle migliori di Francia, e che è servita come di modello a chiunque ne ha voluto stabilire di similanti.

Si osserverà altresì, che essendo in sorte differenze gravi fra i varj Mini-

stri delle Pannine, e varj grossi Mercanti della Città di Sedan per una parte; e l'Ispectore delle Fabbriche dello spartimento di quello del 1669. e gli altri pretendendo starne a quello del 1666. S. Maestà per por termine alle liti mise fuori un Decreto del suo Consiglio di Stato del 9. Aprile 1687. che servì d'amplificazione ad ambi i contrastati Regolamenti.

Il Regolamento del 4. Novembre 1698. per le Manifatture in lana della Provincia del Pajtou, ordina Art. 1. Che i panni, che si fabbricano di pura lana in Fontenay le Comte, ed in Couloges, che debbono esser larghi 2. canne, e 22. in 24. lunghi nell'uscir del telajo, per tornare 15. in 16. canne lunghi; e 1. canna larghi belli e preparati.

Varie Manifatture del Regno, massime quelle delle Provincie, del Delfinato, e di Provenza somministrano quantità di panni per le scale del Levante, commercio che si fa per Marsilia.

In Linguadoca sul principio del Secolo 16. vi era una sola fabbrica di panni, che fu stabilita da' dei Gentiluomini detti *Varennes* in un luogo denominato Saptès presso Carcassona. I Negozianti di Marsilia ricorsero in aiuto dei discendenti di questa Famiglia, e presenzarono al Colbert i mezzi d'aprire, e dividere con gli Olandesi, e con gli Inglesi il commercio nelle Scale del Levante. Questi mezzi erano semplici, nè in altro consistevano, che nell'incoraggiare lo stabilimento delle Fabbriche dei panni ad imitazione di quelli, che vi portavano gli Inglesi, e gli Olandesi. Questi panni si facevano per lo più con lana di Spagna, e siccome noi siamo più vicini di loro alla Spagna, ed ai paesi del consumo, fu agevole il dimostrare, che potevano introdurre in Linguadoca le materie prime, fare i panni, e vendergli a prezzo migliore di quello dei nostri Rigali. Riconobbe M. Colbert la solidità di questi mezzi, ed incoraggiò il Sig. *Varennes* a moltiplicare i telaj della sua Fabbrica.

Egli si portò in Olanda, eode cond-

dusse dei Lavoranti, e fece fare dei panni detti *Londrine*, che si spedirono in Levante. Ben presto formossi una Compagnia per fare delle *Londrine* ad imitazione della fabbrica dei *Saptes*. Per tale effetto si spediò ampio casamento presso Clermont-Lodève: si fece in Carcassona una terza Fabbrica, che riuscì a maraviglia per le cure del Sig. *Castanier*, il cui discendente, presentemente uno dei Direttori della Compagnia dell'Indie, ha fatto conoscere l'ampiezza del suo genio colle vaste sue intraprese. I Turchi prefer gulto ai panni di Linguadoca, malgrado le brighe dei nostri Rivali per attraversarne lo spaccio; ma questo commercio poco esteso nel principio di questo secolo, non era per anche affatto noto; allorchè la pestilenza interruppe quello di Marsilia: quando questa ebbe terminato di far le sue stragi, il consumo dei nostri panni nelle scale del Levante crebbe considerabilmente. Da quest' Epoca fino al 1729. giunsero da trentadue mila pezze fino alle cinquantamila cinquecento; e dal 1729. al 1736. a cinquantanove mila pezze. Fa veder l'Autore, che se questo consumo non è andato sempre aumentando, ne è stato il motivo l'averlo appunto inceppato con dei Regolamenti, con istabilimenti di prezzi, e con spartimenti di vendita, che al più l'hanno potuto mantenere nello stato, in cui finì al 1736. l'aveva ridotto l'illimitata libertà.

A misura, che sonosi moltiplicate le Fabbriche, e perfezionate in Francia, è diminuito il commercio Inglese nelle Scale del Levante. *Anno Letterario 1757. n. 23. pagg. 201. 203.*

Queste sorte di panni, i cui nomi, qualità, lunghezza, e larghezza sono diverse da quelle degli altri panni destinati pel consumo interno del Regno, hanno dato motivo a varj Regolamenti. L'ultimo, che comprende gli altri tutti è del 20. Novemb. 1708., di cui ecco l'estratto, se non più degli Articoli principali.

I. I panni detti *Mahoy* non possono esser fabbricati, che con lana sopra l'ua

di Città Castin, soprastina di Segovia o fiore di Segovia si in ordito, che in trama: avranno per lo meno 3600. fila nell'ordito, e saranno montati in larghezze di 2. canne e $\frac{1}{2}$ per tornare dalla gualchiera larghi canna 1. e $\frac{1}{2}$ colle due cimozze; e la parola *Mahoy* sarà impressa nell'intestatura di ciascuna pezza dei detti panni come spiegheremo in seguito.

II. I panni detti *Londrine prime* saranno fatti con lana prima di Segovia si in ordito, che in trama, ed avranno d'ordito almeno 3600. fila in larghezza di 2. canne, per tornare dalla gualchiera canne 1. $\frac{1}{2}$ fra le cimozze, e le parole *Londrine prime* saranno impresse nella prima intestatura d'ogni pezza.

III. I panni detti *Londrine seconde* saranno fabbricati di lana Soria, o d'altra somigliante qualità nell'ordito, e di seconda Segovia nella trama, e l'ordito ne sarà almeno di 2000. fila, in larghezza di 2. canne meno un sedicesimo per tornare dalla gualchiera canne 1. $\frac{1}{2}$ fra le cimozze, e le parole *Londrine seconde* saranno impresse come sopra.

IV. I panni detti *Londre larghe* saranno fabbricati col fiore della lana di Linguadoca, del Basso Delfinato, di Gandia, di Rossiglione, di grande Albarrazin, e d'altra di somigliante qualità; ed avranno 2400. fila nell'ordito, in larghezza di canne 2. $\frac{1}{2}$ per tornare dalla gualchiera larghi canne 1. $\frac{1}{2}$ fra le cimozze, e le parole *Londre larghe* saranno improntate nelle pezze, come sopra.

V. I panni detti *Londre* saranno fabbricati col fioreto della lana di Linguadoca, del Basso Delfinato, del Rossiglione, di Gandia, di picciolo Albarrazin, o d'altra di simile qualità, e saranno composti di 2000. fila nell'ordito in larghezza di due canne per tornare dalla gualchiera larghe canne 1. $\frac{1}{2}$ fra le cimozze, e la parola *Londre* sarà impressa come sopra in ogni pezza.

VI. I panni detti di *sedici* si fabbricheranno con lane di Linguadoca, Basso Delfinato, o di Spagna di simile qualità, ed avranno 1600. fila in ordito, in larghezza di canne 1. $\frac{1}{2}$, per

tornare dalla gualchiera della larghezza d'una canna fra le cimozze, e la parola di *fedici* sarà improntata, come sopra.

VII. I panni detti *Aboucouhou* destinati per l'Egitto si fabbricheranno con lane Aragonesi, o di Linguadoca di simile qualità, ed avranno 1600. fila nell'ordito in larghezza di 2. canne per tornare dalla gualchiera larghe canne 1. $\frac{1}{2}$ fra le due cimozze, e la voce *Aboucouhou* sarà impressa come sopra.

VIII. I Mercanti di Fabbrica, e gl'Intraprenditori s'uniformeranno al numero delle fila sopra esposte per ogni qualità di panno; nè potranno adoprarevi altre lane se non le additate nei precedenti Articoli, nè servirsi di lane pelate, o pel mescolio, o altrimenti, il tutto sotto pena di confiscazione dei panni per la prima volta, e di 100. lire di taglia, oltre la confiscazione in caso di recidiva.

IX. I Mercanti fabbricatori, e gl'Intraprenditori di Manifatture non potranno fare altri panni pel Levante se non gli espressi nel presente Regolamento, sotto pena di confiscazione.

XIII. I Mercanti fabbricatori, e gl'Intraprenditori di Manifatture faranno porre nella prima intestatura d'ogni pezza di panno sul telaio, o adaguetchia, sendo per anche il panno in tela il nome loro, e della loro dimora, senza abbreviatura, oltre la qualità del panno, ed insieme il numero della pezza, o debbano i detti panni esser tinti o no; e i detti impronti faranno fatti con della lana di diverso colore da quello della pezza del panno; di modo che sendo il panno portato alla gualchiera, i detti impronti di lana s'incorporino colla pezza, nè possano più esser dileguati da quella, non altrimenti che fossero stati fatti sul telaio.

XIV. Potranno nulladimeno i Mercanti di Fabbrica, e gl'Intraprenditori di Manifatture, se lo stimino a proposito, oltre i detti segni fatti nel telaio, o coll'ago con della lana, nel modo sopra prescritto, aggiungere alle pezze soggette alla tinta altri segni coll'ago

fatti con del filo di lino, di lana, o di cotone, o altre materie, colle quali metteranno in capo a ciascuna pezza la qualità del panno, il nome del Fabbricatore, quello del luogo, senza abbreviatura, e il numero della pezza.

Conviene osservare, come le regole prescritte dai due precedenti Articoli sopra la maniera di segnare i panni, debbon essere osservate rispetto a tutte l'altre sorte di panni, che si fabbricano in Francia, uniformandosi ciò all'Articolo 51. del Regolamento generale delle Manifatture dell'Agosto 1669. sopra riferito, e ai Decreti del Consiglio dei 4. Novemb. 1689. e dei 7. Aprile 1693. a riserva però di ciò, che riguarda la qualità del panno, che non vi deve esser segnata, non riguardando ciò che i panni destinati pel Levante.

XXIV. I panni del Levante non debbono essere tirati oltre i tre quarti di canna sopra una pezza di 30. canne, e così a proporzione della maggiore, o minor misura.

Nelle *Questioni sopra il Commercio de' Francesi al Levante* pubblicate colla data di Marsilia 1755., si fa vedere, che per accrescer lo spaccio dei panni di Linguadoca nel Levante, non converrebbe fissarne il prezzo, sendo questo un limitarne la vendita, siccome il limitare le loro qualità è un non voler vendere se non a una porzione dei Consumatori d'Oriente. Finalmente il fissarvi i prezzi è un sostenerli, e un incoraggiarli le vendite degli altri popoli.

I panni di Linguadoca sono più leggeri, e più arrendevoli di quei degli Inglesi, e perciò più adattati ai paesi caldi.

Estratto del Regolamento particolare fatto il dì 27. Aprile 1706. per la Manifattura dei panni di Romorentin.

I. Non potranno impiegarsi nelle Manifatture di Romorentin, se non lane di Berry, e di Sologna; e delle lane di Spagna, prima Segovia, prima Soria, e prima Sigoviana solamente, senza potervi porre altre lane di Spagna di qualità inferiore, nè lane dette di Navarra,

o di

o di Barberia, nè alcun'altra forza di lana.

IX. I panni bianchi detti *Fortissimi* faranno composti di 60. portate di 32. fila l'una, e di 32. canne di lunghezza, e saranno fabbricati in larghezza d'una canna, tre quarti, e un sedicesimo, compresivi le cimozze, per tornare dalla gualchiera larghi una canna, e lunghi 21. in 22. canne.

XIV. I panni bianchi, che faranno fabbricati per essere di $\frac{1}{2}$ tornati dalla gualchiera, faranno composti di 2300. fila nell'ordito, in larghezza di 2. canne fra le cimozze, e di 32. canne di lunghezza per riuscire poi lunghi 19. in 20. canne tornati dalla gualchiera.

XV. I panni di color mischiato, che si faranno per esser larghi $\frac{1}{2}$ tornati dalla gualchiera, faranno composti di 2200. fila nell'ordito, e saranno fabbricati in larghezza di 2. canne fra le cimozze, e della lunghezza di 30. canne, per esser lunghi tornati dalla gualchiera 19. in 20. canne.

I diversi numeri delle fila, di cui si parla nei sopra esposti Regolamenti, debbono intendersi delle fila delle quali dev'esser composto l'ordito dei panni per formare la lunghezza, e la larghezza.

Estratto del Regolamento particolare fatto li 21. d'Agosto 1718. per la Manufacture dei panni della Provincia di Borgogna, di Bresse, di Bugey, di Valromey, e di Gex.

I. I panni, sì bianchi, che mischi, che si fabbricano in Dijon, e in Selongey faranno montati in licci larghi canne 1. $\frac{1}{2}$, e l'ordito sarà composto di 1408. fila formanti 44. portate di 32. fila l'una i filacci per le cimozze compresivi, per tornare dalla gualchiera larghi una canna compresivi le cimozze.

II. I panni, che si fabbricano in Semur nell'Aupois, Auxerre, Montbard, Avalon, mischi, di varj colori faranno montati in licci d'una canna e $\frac{1}{2}$, e avranno d'ordito 1376. fila formanti 43. portate di 32. fila l'una, compresivi i filacci, che compongono le cimozze; e

i bianchi, sendo filati più fini, avranno una portata di più, per ritornare dalla gualchiera gli uni, e gli altri d'una canna compresivi le cimozze.

IV. I panni di varj colori di Chatillon sulla Senna, di Montconis, Lovans, la Carità di Macon, Cluny, e Paray-le-Monial, che si fabbricano con lane meno sipe, e filate più grosso, faranno montati in licci d'una canna e $\frac{1}{2}$, mezzo quarto, e l'ordito sarà di 1200. fila formanti 38. portate di 32. fila l'una, compresivi i filacci delle cimozze: i bianchi avranno una portata di più, per tornare gli uni, e gli altri dalla gualchiera una canna compresivi le cimozze.

V. Il contenuto nei 4. Articoli precedenti deve intendersi di tutti i panni di simile qualità, che in progresso potrebbero esser fabbricati in altri luoghi diversi dai già enunciat.

VIII. I panni ordinari detti *Sardi*, che si fabbricano a Bourg in Bressa, in Poudevaux, Montluel, la Carità di Macon, Cluny, e in altri luoghi, che tornati dalla gualchiera non son più di mezza canna, faranno montati in licci d'una canna, e avranno l'ordito di 576. fila formanti 24. portate, di 24. fila l'una, non compresivi i filaccetti, che servono di cimozza.

XXII. Tutti i licci inservienti alla fabbrica sopraesposta, e fissati nella loro larghezza, faranno improntati col sigillo regio dall'Ispectore delle manufactures, o dal costui sigillo, e dal Custodi giurati dell'impronto particolare della fabbrica di ciascun luogo.

XXIII. E' vietato a tutti i Capi di pannina, che fabbricheranno panni mischi di varj colori, il tingere l'ordito bianco d'un color solo, ed è lor prescritto, che l'ordito, e la trama per fabbricare i detti panni, faranno tinti, e mescolati ugualmente dei colori stessi, ingiungendo loro inoltre, che sieno battuti con due gran colpi sotto pena di 50. lire a chi contravviene.

XXIV. Tutti i panni per uso delle truppe, e pel popolo ordinario, non faranno tirati nè in lungo, nè per largo, ma saranno messi su i distenditoj

ad asciugarsi senza punto stirarli, sotto pena di carcere, o di confiscazione, e di sborso di 20. lire per ogni pezza trovata in contravvenzione.

XXXV. Tutti i panni, che in avvenire saranno fabbricati nella Generalità di Borgogna, lo saranno in conformità dei generali Regolamenti del 1669. e degli Articoli precedenti, nè saranno più lunghi di 27. in 23. caune, sotto pena per ogni contravvenzione di 20. lire; e in caso che se ne fabbricasse di maggior lunghezza, oltre la pena, il di più sarà tagliato, e dato allo Spedale del luogo ove sarà la frode, ec. Furono in varj tempi accordate P^onti per stabilire in più luoghi di Francia delle Fabbriche di panni all' Inglese, e all' Olandese, massime in Abbeville, ed in Louviers. Quelle per Abbeville sono dell' Ottobre del 1665. a pro del Sig. *Van Robay*, Mercante Olandese, uno de' più eccellenti Artefici, che mai fosse nel Regno, a cui son succeduti due suoi Figliuoli, che coi bei panni che fabbricano fanno tutt' ora vedere, che sono degni Figli d' un sì degno Padre.

Quelle per Louviers sono del 20. Ottobre 1681. in favore del Sigg. *Picard*, *Langlais*, e Compagni.

Può dirsi, senza prevenzione, che le Fabbriche di Francia son giunte a' sì alto grado di perfezione per le pannine, massime per quelle all' Olandese, e all' Inglese, che il Regno trovavasi ora in grado di far di meno assolutamente dei panni Inglese, e Olandese, dei quali prendevansi prima quantità così grande.

Su quanto venne rappresentato al Re- gio Consiglio varj anni sono, che le Fabbriche di Francia aspettavano d' ag- giungere ai loro nomi e impronti ordinarj, sulle pezze più belle, che fabbricavano, altri segni forestieri di Spagna, d' Inghilterra, e d' Olanda, che facevano ricamate sulla prima incetta- tura delle pezze, in ricamo d' oro, o di seta per dar ansa ai Mercanti d' ven- derle di più, e come merci forestiere, a chi non le conosceva; per ovviare a somiglianti abusi S. Maestà con Decre- to del suo Consiglio del 5. febbrajo 1692.

fece divieto a tutti gl' Intraprenditori di Fabbriche, 'Artefici, ec. che lavora- no panni lani, e generalmente ad ogn' altra persona, d' applicare e porre, in alcune merci, o pezze di panni lani al- cune lettere, o segni forestieri, neppur caratteri, figure, o rabeschi di qualun- que maniera, senza alcuna eccezione, oltre il nome dell' Artefice, e i segni esposti dai Regolamenti, tutto sotto pe- na di confiscazione delle merci, e di 1500. lire di taglia contro gl' infrattori.

Lo stesso Decreto vieta altresì sotto simili pene a tutti i Mercanti di panno di Parigi, di Rouen, di Lione, e d' altre Città del Regno, di far porre alcuno di questi segni su i panni lani; di tenerne alcuno così segnato nelle lo- ro botteghe, o magazzini, e d' esporgli in vendita.

Siccome commettonsi perpetuamente grandi abusi, sì in Francia, che altrove, nella vendita e spaccio dei panni fini, e ratine della Fabbrica del Sig. *Van Robay*, e Nipoti stabiliti in Abbeville, le che pregiudicò non menò ad essi, che al Pubblico infinitamente, summo costretti ad informar di nuovo le persone, che bramassero far uso dei detti panni, che per privilegio di S. M. Cristianissima esclusivo ad ogn' altro, tutti i panni, e ratine della detta Fab- brica sono distinti, e possono essere age- volmente riconosciuti: 1. dalle cimozze, che sono bid con 4. fila d' aurora tessute fra il bid della cimozza, e il panno, o ratina: 2. dal nome *Van-Robay*, e Nipoti in Abbeville, ricamati in la- na, e in caratteri grandi, nel capo, e nella coda di ciascuna pezza; e in ter- zo luogo da 2. gran pionibi senza co- da, attaccati uno in un capo della pez- za, l' altro nell' altro capo nelle due ci- mozze, che da un lato hanno incise l' Arme di Francia, con sotto lo scu- do il nome *Van-Robay*, e sul roverscio vi è scritto *Fabbrica Regia di panni fini d' Abbeville*. Tale avviso fu pubblicato nel 1749.

Le fabbriche di panni di Leida nul- la quasi moneta in confronto di ciò, che erano nell' ultimo secolo. Esse an- che

che diminuiscono sensibilmente da un anno all'altro. Non sono per anche 40. anni, che si contavano in Leida più Artefici di *panni* lani, di quello ora vi si fabbrichino pezze di panno. Negli anni 1735. e 1736. sussistevano in Leida ancora 80. Manifattori di *panni*: presentemente non sono più di 35. in 36., nè vi ha che 2. o 3. che abbiano un allievo. Lo stesso è degli altri drappi. Estratto dal *Giorn. Econ.* Dicemb. 1754. p. 129. Sonosi stabilite in Danimarca delle Fabbriche di *panni*, e d'altri drappi lani, che riescono ottimamente, e che ogni giorno più si vanno perfezionando: quindi vi sono severamente proibiti tutti i *panni* forestieri, poichè a quest'ora sono in grado di darne anche ai Forestieri. Ne fabbricano di pari gli Svezzezi. Hanno pure stabilito grandi Fabbriche di *panni* i Veneziani. Per tutto ove son lane, ed ove se ne possono avere con facilità, importa troppo lo stabilirvi tali Manifatture.

Diconsi *Biliardi* certi larghissimi *panni* atti unicamente a cuoprire giuochi da biliardo, onde hanno preso il nome loro: la larghezza loro più comune è d'una canna e $\frac{1}{2}$, e la pezza tira dalle 13. alle 15. misura di Parigi.

I luoghi, ove si fabbrica più di questa specie sono, Elbeuf, Chateau Roux, e Romôrentin, donde sono spediti in bianco, e poi tinti in verde, che è il colore adeguato per la coperta dei *Biliardi*.

Quei d'Elbeuf sono migliori degli altri sì per la finezza, che per la bontà della lana, e pel lavoro, e perciò costano molto più.

Taluni chiamano *Gatti* certi *panni*, il cui ordito è di lana bianca per lo più, e la trama d'altra lana di diversi colori, proveniente dai rimasugli delle lane filate, delle quali si sono servite le Fabbriche per lavorare i loro *panni* coloriti tinti in lana. I *Gatti* si tingono blu, poi neri, non ammettendo altri colori.

PANNO. Diconsi piccioli *panni* drappi di lana, che d'ordinario servono per

sodere, come Sarge d'Aumalle, di Beauvay, ed altri; le selpe, i selponi, &c.

L'essere un pannolano significa lavorare attualmente sul telajo colla spola.

Dicesi, che un panno si è *vuotato* per dire, che è stato solato a secco, e si è scarmato nella pila, lo che hallo renduto raro, rilasciato, e di rea qualità.

Un drappo ben *conciato* è un panno, le cui cimozze sono ben fatte e unite, di larghezza proporzionata al panno, e d'un colore che rallegra l'occhio.

Dicesi, che un panno è *sfondato*, quando è stato ouinato troppo a secco, e troppo a fondo, o che è stato soverchiamente stirato. E' un difetto del panno essenzialissimo l'essere sfondato.

Sbarbare un panno significa tagliare colle cesoje i peli più lunghi, che sono pel tratto della cimozza per renderla più vistosa.

Dicesi, che un panno ha *capo e coda* per dire che ha ancora le sue intestature che non sono state tondate.

Quando si dice, che un panno ha avuto tutti i suoi apparecchi *deci-intendersi*, che è stato cimato, soppressato, ec. a dovere.

Specchiare un panno significa esporlo all'aria, dicontra la luce sopra una pertica per iscuoprirne i difetti, o le tare, che possono essere per tutto il tratto della pezza dal capo alla coda.

Il *mantello d'un panno* è l'estremità della pezza dal lato del capo, che d'ordinario è fissato da alcuni panti d'ago con uno spaghetto, e che serve come d'inviluppo, e di coperta a tutto il resto. Così dicesi, che una pezza di panno ha un bel mantello, per dire, che l'intestatura, che ne forma l'inviluppo, o che la cuopre, è più fina, meglio tessuta, d'una migliore, e d'una tinta più bella che il resto della pezza. E' un inganno il fare il mantello d'un panno più bello del rimanente.

Dicesi *panno in fedici* quello, il cui ordito è di 1600. fila. Lo stesso è delle altre forte di panni, de' quali s'accresce l'ordito di 200. fili gradatamente dai 1600. fino ai 4000., di modo che dicesi nello stesso senso, un *diciotto*,

un venti, un ventidue, un ventiquattro, un ventisei, un ventotto, un trenta, un trentadue, un trentaquattro, un trenta sei, un trentotto, e un quarantuno. Queste varie fogge d'esprimersi, che sono particolarmente in uso nelle Fabbriche de' panni di Linguadoca, del Delfinato, e di Provenza, che taluni pretendono esser derivate dagl' Inglese, additano le diverse larghezze, e qualità dei panni, che si fabbricano, sì pel Levante, che per l'interno del Regno. Nelle altre Fabbriche dicesi un mille secentano, ec.

PANNO. Abusivamente dicesi anche di tutti i ricchi drappi d'oro, e d'argento fino d'ogni maniera, lavorati in lana, ec.

I Regolamenti, e Statuti più d'una volta riferiti, massime quei di Parigi nell' Articolo 58. proibiscono espressissimamente il mescolare dell'oro, e dell'argento fino nella fabbrica dei drappi d'oro, e d'argento falso sotto pena di sborso, e di confiscazione per la prima volta, e di pena corporale in caso di recidiva.

PANQUA. Pianta, che vegeta nel Chily ampia Regione Americana nel Mare del Sud. Si adopra il suo fusto per tingere in nero, facendolo bollire col Maki, e col Gouthiou altri arbusti del paese. Oltre il produrre un nero bellissimo, la tinta, che se ne cava non abbrugia i drappi, come fanno i neri Europei.

Questa pianta non alligna che in luoghi pantanosi. La sua foglia è tonda, del tessuto di quella dell' Acanto, nè ha meno di 2. in 3. piedi di diametro. Il suo stelo, che è rossiccio, si mangia crudo. Rinfresca, ed ha una qualità molto astringente.

PAONE. PAVONE. Grande uccello le cui penne, massime quelle della coda, son variate di mille colori cangianti. Le penne di questi uccelli fanno un grande oggetto di commercio nella China, perchè le Dame ne ornano i loro aggiustamenti di testa. Si vendono a mazzi di più o meno secondo la lor finezza, e bellezza.

Le penne grandi di quest' uccello so-

no anche un buon traffico nel Gran Mogol, e in Persia, perchè fannoene specie di ventagli lunghi, e col manico, che servono principalmente per cacciare le mosche nelle case dei Nobili, e delle persone comode.

Questo uccello è assai frequente nell' Isole, e ne' paesi marittimi dell' Indie Orientali. Abita nei boschi, ove si caccia: La sua carne è un ottimo cibo. Ve ne ha una specie in Sumatra, che è molto singolare, perchè non ha alcuno dei colori, che hanno i Pavoni ordinari: ell'è mirabilmente marmorizzata di due soli colori, cioè nero, e cenerino, che vi domina, ma il mescolaglio è vaghissimo, a segno, che supera tutte le altre specie. Gli occhi della coda sono neri tacchettati di grigio cenerognolo. La sua penna è generalmente bella, e la sua marmoratura la più vaga di quante se ne conoscano. Vedi contin. della mat. Med. del Geoffroy, Regno Animale, T. III. 1756. pag. 409. 428. ove ne troverai un' ampia descrizione, e istoria, ec.

PAPALINO (Drappo). Così detto, perchè da principio fu fabbricato in Avignone, ed in altri luoghi del Contado, che dicevasi *Terra Papale*, perchè apparteneva al Papa.

Il papalino è un drappo molto leggiere, il cui ordito è di seta, e la trama di filaticcio. Fannoene dei lisci, dei figurati, e d'ogni colore. La maggior parte di ciò, che i Francesi chiamano Grigetta, altro non sono che veri papalini. Fanno a 2. a 4. fila, ed anche di più, ma in ogni modo tutti debbono esser larghi o un' intera mezza canna, o una mezza canna e un mezzo quarto; e per distinguergli dai drappi di seta fina e pura debbono avere da un sol lato una cimozza di color diverso dall' ordito. Art. 56. del Regolamento per Parigi del 1667.

Un Regolamento di Lione aggiunge, che gli orditi saranno di buono Organino torto e filato al mulinello, e le trame di filaticcio, e d'altre borre di seta.

PARAGUAI. Pianta, o piuttosto arbusto, che vien fu in alcune Provincie dell'

dell'America Meridionale, e singolarmente nel Paraguay, onde ha preso il suo nome.

Questa pianta, che non s'alza da terra più d'un piede e mezzo, ha rami debolissimi, e foglie molto simili a quelle della Sena. Si può considerare come una specie di Tè Occidentale, che come quello d'Oriente si prende infuso nell'acqua bollente, a cui comunica un colore, e un odore, che molto s'accosta a quello del miglior Tè, che si spedisca in Europa.

Vi sono due forte di *Paraguai*, una che conserva il nome d'*Erba del Paraguai*, e l'altra che dicesi *Erba Camini*. Vedi CAMINI. Questa seconda è la più stimata, e si vende un terzo più cara del Paraguay, sì perchè è il fiore di tutta quella, che si raccoglie, e vi è meno calo, sì perchè ha non so che di più grato dell'altra.

Il Paraguay comune dicesi in Spagnuolo *Yerva-con-palos*, cioè erba co' suoi fusti, perchè in fatti è piena di piccioli ramuscelli rotti. Questa, come la meno buona non serve che per i servitori, e per gli schiavi: l'altra è la bevanda delle persone comode: ma sì l'una, sì l'altra sono d'uso così grande, che comune, e sì necessario, che in questa parte dell'America, non v'essendo pur uno, che possa, o voglia farne di meno, se ne vende al Perù, nel Chily, e in Buenos-Ayres per oltre due milioni l'anno, che quasi tutti passano per le mani de' Gesuiti, che hanno la soprintendenza delle Missioni del Paraguay, del Governor Generale della Provincia, e dei Governatori particolari delle Città.

La moda, o la necessità di quest'erba è stabilita sì bene in tutte queste parti meridionali del nuovo Mondo, massime nel Perù, che gli Spagnuoli, gl'Indiani, e i Negri, non ne possono far di meno; e cesserebbe il lavoro delle Miniere del Potosì, se i Padroni non badassero a provvederne gl'infelici schiavi, che vi lavorano.

I servitori non s'accantonano con alcuno, se fra gli altri patti indispen-

bili, non s'impegni il padrone a dar loro del Paraguay per bevanda.

L'uso di quest'erba comincia insensibilmente anche a stabilirsi in Europa, e gl'Inglese, non la stimano, o almeno fingono di non stimarla meno del Tè, forse di pari per interesse, che per gusto sendo essi a portata d'averne, e soli, e in gran copia a motivo del commercio, che fanno con gli Spagnuoli dell'America Meridionale, e in Buenos-Ayres, dopo il Trattato d'Utrecht del 1713.

I sacchi nei quali quest'erba è trasportata dall'America in Europa son fatti di pelli crude di toro, o di vacca cucite con istrisce dello stesso cuoio. Quando gli Spagnuoli vogliono empiergli, gli attaccano al palco a quattro corde per tenergli aperti, ed a misura, che vi mettono dell'erba che dev'essere estremamente secca, la pigiano con de' bastoni, lo che serve a conservarla. Quando i sacchi son pieni si finisce di cucirgli.

Questi sacchi sono quadrati del peso di 5. o 6. Arobe, cioè, di 125. o 150. libbre peso di Francia.

Quando s'aprono i sacchi, e che se ne vuol cavar l'erba, questa è sì dura, e serrata, che si stenta assai a non istritolarla, e ridurla in una specie di polvere alquanto grossa mescolata con fuscelletti, &c.

Per preparar quest'erba, e farne della bevanda, non si fa quasi niente di più di quello fassi pel Tè, a riserva che si pone in infusione legno, ed erba tutto insieme. La troppa erba, o il tenervela troppo rendonla soverchio gagliarda, e pel colore, e pel sapore, ma così umano, che abbia maggior virtù.

Oltre tutte le qualità ascritte dagli Orientali al loro Tè, come di giovare ai mali di testa, al petto, e allo stomaco, contro il caratro, per conciliare il sonno, gli Americani la credono buona per rettificare ogni sorta d'acqua, per quanto impura e corrotta esser si possa, infondendovela, o calda, o fredda.

Laonde siccome ne hanno sempre con sé, se nei monti non trovano se non acqua cattiva, come altresì in ampie campagne quasi tutte disabitate, che sono forzati a traversare per andare da Buenos-Ayres al Perù, e al Chily, non temono di beverne, dopo averla lasciata per qualche tempo in infusione la loro erba; e pretendono, che tal sede, ch'essi vi hanno venga comprovata dall'effetto, e della lunga esperienza.

E' anche riputato specifico per lo scorbuto, e per le febbri putride. Sopra i vascelli Regi in farti è stata con buon evento adoprata per questi due morbi.

PAREIRA BRAVA. E' una radice legnosa, dura, attorcigliata, scura al di fuori, ruvida, tutta folcata per lo lungo, e nella sua circonferenza, come la radice del Timelea; interiormente d'un giallo scuro, come intralciata di varie fibre legnose; di modo che sendo tagliata a traverso, rappresenta varj circoli concentrici tagliati da molti raggi, che vanno dal centro alla circonferenza. Ell'è senza odore, alquanto amara, d'un sapor dolce simile a un di presso a quello della Liquirizia, e della grossezza d'un dito.

I Portoghesi ci portano questa radice dal Brasile, e dicono, che questa pianta è una specie di vite salvatica. Questa venne la prima volta portata in Francia (l'anno 1706.) dal Sig. Amelot Consigliere di Stato, e Ambasciadore in Ispagna nel ritorno della sua Ambasciata di Portogallo, ed è considerata come un rimedio specifico per la guarigione del calcolo, e della renella.

Non per anche si fa gran traffico in Francia di tal radice, che però dai Portoghesi è stimata sul piede dell' Ipecacuanha. Chiamasi anche Butua. Vedi Geoffroy. Tomo II. Mat. Med.

PASSA, Uva passa. Questa è uva seccata al sole, di cui in Africa, e nel Levante si fa del vino. Si fa questo vino ponendo circa 20. libbre d' uva passa in una botte, che s'empie d'acqua, e che si lascia bollire per se stessa 5. o 6. giorni, che bastano d'ordinario perchè sia bevibile. Egli è bianco, al-

quanto torbido, ma ubriaca chi ne beve trasmodatamente. Vedi UVA.

PASSAS DE SOL. Così diconsi a Granata nelle Spagne l'uve fatte seccare semplicemente al sole, senza averle prima preparate passandole per una specie di rannata. Quelle, che così si preparano, diconsi *Passas de liria*, uve liscivate; ma generalmente si l' uve che l'altre diconsi Passeriglie.

PASSERIGLIE. Così diconsi in Frontignan Città di Linguadoca l'uve secche, che vi si fanno, e che co' suoi eccellenti vini moscati fanno l'oggetto maggiore del suo commercio.

Quando l'uve sono perfettamente mature, si scelgono le più grosse, e le più sane, e si attaccano a lunghe pertiche, di cui si parano per così dire le parti esterne di tutte le case dal granajo fino al pian terreno alte 5. piedi in circa dal pavimento, lo che forma una grata decorazione, massime quando i grappoli sono ancor freschi, nè sono stati seccati dall'ardore del sole.

Poichè vi sono state quanto basti s'aggiustano in cassette d'abete, in cui si spediscono a Parigi, ed in varie Provincie del Regno, ma anche nei Paesi forestieri, ove sono molto stimate. Vedi UVE.

PATACH. Nome d'una cenere, che fassi d'un'erba, che s'abbrugia, e che trovasi nei contorni del Mar Nero, e dei Castelli dei Dardanelli: serve per fare il sapone, e per nettare i panni; ma poco si stima. Quelle della Spiaggia di Siria, e singolarmente di Tripoli, sono migliori.

PATOLI. Pezze di seta colorite, e fregiate in varie guise di figure dipinte, e stampate, la lunghezza di ciascuna delle quali può tirare 4. canne in circa di Parigi, e larghe intorno a $\frac{1}{2}$. di canna. Fannosi nei contorni di Soratte, Città, e Porto del Gran Mogol. Servono per l'Isola della Sonda, ma specialmente per i Giovani, che se ne adornano come d'un'abito prezioso, che non gli cuopre se non dalla cintola in giù.

Tutta la pezza di questa specie di drappo s'adopra per far più giri, sopra la
cia.

cintola, secondo la sua lunghezza, e la sua larghezza, cuopre la parte inferiore del corpo a foggia di giubba molto stretta. Ne portano i ricchi Giovani sempre camminando così ornati con gravissimo fregio.

Costa questo panno secondo che è più o meno fregiato. Gli Olandesi dell'India, e la loro Compagnia, ne fanno soli un ricco traffico, ordinandogli con più frequenza dagli Ispettori, e Barichi da essi stabiliti nella Provincia di Guzarate, quali sono quelli di Brochia, di Crodera, e di Amadabad.

PAU DI SANGUE. Voce Africana dipotante un'albero, da cui cola un liquore rosso col farvi un'incisione, e che si fissa in brev'ora come una gomma di sommo prezzo, secondo i viaggi del Moore.

Questa nuova gomma astringente fu scoperta in Africa: è fissa, e stritolantissima, di color rosso pendente al nero, per altro molto opaca. Ma se si rompe in minuti pezzetti, compariscono questi d'un rosso trasparente.

Non ha alcuno odore, ma tosto, che si pone in bocca, si rileva assai astringente, benché gustosa. La maggior parte vi si scioglie speditamente, nè vi è a un tempo stesso cosa più stitica. Se si ponga nell'acqua, 6. settimi si squagliano prestissimo, le comunicano un sapore astringente, e la coloriscono d'un rosso carico: quel che resta senza sciogliersi, sembra resinoso. Questa gomma differisce dal Senegal nello stritolarsi assai più di quella; dal sangue di drago, per lo sciogliersi nell'acqua, e da tutt'e due per la sua osservabile stiticità. Senza tali differenze si prenderebbe per sangue di drago.

Erano stati spediti al Dottore Giovanni Forbergill del Saggi d'un'altra gomma rossa, e fissa proveniente indubitabilmente da un altro albero, mentre non si scioglie così presto, ed è amara, e disgustosa.

Potremmo profittare di questa nuova gomma nel commercio massime per i colori.

I mali, in cui par più necessaria que-

sta droga, sono la diarrea abituale, il fluore bianco, e generalmente tutti gli incomodi provenienti da rilassio, e da acrimonia. *Novelle Econom.* Tomo 30. 1759. pag. 86.

PAUTKAS. Voce Indiana di notante certe tele di quei paesi. Ve ne sono varie sorte di diverse lunghezze, e larghezze; secondo la loro qualità.

I *Pautkas Whit* sono tele di cotone bianche, lunghe 4. canne, e larghe $\frac{3}{4}$. Le *Pautkas Brown*, o scure son perimente di cotone, ma grezze: tirano 5. canne, e son larghe $\frac{3}{4}$.

Le *Pautkas Blou*, son tele di cotone blu, lunghe dalle 5. alle 11. canne, e larghe da $\frac{3}{4}$ a 1. $\frac{1}{2}$.

PAYAS. Sete bianche Levantine, che si cavano particolarmente d'Aleppo. Si pesano a ruotoli di 700. dramme, che vengono a fare 7. libbre e $\frac{7}{8}$. once peso di Marsilia. *Vedi SETA DEL LEVANTE.*

PAYAS. Sono anche cottoni filati, che per Aleppo si ritraggono dal Levante. S'adopra tal nome, e quello di *Gondozzette* per distinguerne la filatura. Le più grosse diconsi *Payas filate*, e le più fine *Gondozzette filate*. *Vedi COTONE DEL LEVANTE.*

PECE. Specie di gomma, che si cava dai pini coll'incisione, che vi si fa. Ha vari nomi, secondo le sue preparazioni, i suoi colori, o le sue qualità. Quando cola dall'albero, dicesi *Barras*; ma poi prende presso i Francesi doppia denominazione. La più bella, e più chiara diconla *Galipot*, che diremmo *pece pura*, e da più nera, e sporca, *Barras marbre*, *pece grossa*. La prima serve per fare tutte le varie sorte di *pece*, che formano la materia di questo Articolo.

PECE GRASSA. detta anche *pece bianca di Borgogna*. Questa è *pece* pura squagliata con olio di trementina. Alcuni però pretendono, che questa *pece* scoli naturalmente da alcuni alberi resinosi, che allignano nei monti della Franca Contea.

PECE RESINA. Secondo alcuni Autori è una gomma, che cola dal Terebinto.

binto, dal Larice, dal Lentischio, e dal Cipresso: ma è molto più probabile, come accertano altri fondati sull'esperienza, che non è altro che *pece* pura cotta a una data consistenza, e ridotta in pani di quelle 100. o di 50. libbre.

La miglior *pece* resina viene di Bajona, e di Bordò. Bisogna sceglierla asciutta, bionda, senz'acqua, e senza arena. I Calderaj, i Piombaj, i Vetrarj, ed altri Artefici, che debbon saldare, e verniciare collo stagno, ne adoprano in copia.

La *pece nera*, che è propriamente quella che si vende sotto il nome di *pece*, non è altro che pura *pece*, o liquida ridotta in *pece* resina, in cui si pone quando è calda certa quantità di bratto per farla nera. Ve ne è di dura, e di morbida, che non differisce che per tal sola qualità.

Si legge nei viaggi di *Wheler* un altro modo di far la *pece nera*, di cui si fa uso nel Levante non molto diverso da quello riferito nel suo Dizionario della *Furciore*. Eccovelo.

Si sceglie un mucchio di terra, che si scava facendovi una fossa di circa due canne di diametro verso la bocca, ma che va sempre diminuendosi fino al fondo: s'empie questa fossa di rami di pino, scegliendo quelli, che hanno più gomma, dopo d'avargli ridotti in ischegge, che si aggiustano le une sull'altre finchè ne sia piena la fossa: ciò fatto si cuopre di fuoco tutta la superficie della fossa, che abbruggia queste legne fino al fondo, e che fa distillare la *pece*, la quale esce da un picciol foro, fatto nella base d'essa fossa.

La miglior *pece nera* viene di Norvegia, e di Svezia, nè le si può in verun conto paragonare quella, che si fa in Francia. (Vedi la maniera di farla vicino a Marsilia, e l'Articolo BRATTO). La bontà della *pece nera* dura consiste nell'essere un nero lucido, che si spacca bene, e che è asciutissima, e che quando si spicca forma come dei soli. Molti Artefici adoprano la *pece nera*, e molta se ne adopra per calafattare i bastimenti.

Viene anche dell'affai buona *pece* da Wiburgo nella Finlandia, e da Arcangel, secondo una Memoria di S. Pietroburgo del 1758.

Nell'Irlanda presso a dei Vulcani si trovano delle *peci*, e delle resine d'ogni specie. *Mercur. Danesl* 1753. Maggio p. 326.

Ciò, che in Medicina chiamasi *Pece Navale* dovtebb'essere indubitamente *pece*, raschiata realmente dalle navi, che ha servito a calafattarle; ma è certo, che la maggior parte degli Speziali non vi fanno tante cerimonie, e che danno per *pece navale* la *pece nera* comune.

Cavali dalla *pece nera* un'olio, al quale per le grandi virtù, che se gli ascrivono si dà il titolo di *Balsamo di pece*.

Quella, che i Frantesi dicono *Arcaïgon*, è una specie di *pece* resina, che si fa colla *pece* liquida facendola cuocere finchè resti quasi abbruggiata. Possiamo dirla *bratto arido*.

Quella che vendono i Droghieri di Parigi, viene da Bordò, e da Bajona, nè è altra cosa, se non ciò, che resta nei lambicchi, dopo che si è estratto l'olio di trementina. Deve essere asciutta, stitrolante, lucida, e carica di colore. Con questa si fa la *pece nera*. Vedi BRATTO.

PECE NERA, BRATTO. Ve ne ha di due sorte, di *asciutta*, e di *liquida*. La secca è stata pur ora qui sopra descritta. La liquida è il bratto liquido.

Per questa espressione s'intende anche un miscuglio di gomma, di *pece* resina, e d'altre materie viscosi, o che formano un corpo duro, secco, e nericcio: ovvero della *pece liquida*, mescolata semplicemente con olio di *pece*. Si l'una, che l'altra servono per calafattare i bastimenti. La migliore viene di Gujenna.

PECE MINERALE. E' un bitume nero e fiso molto simile al bratto ordinario: non è quasi punto liquida: manda un odore acuto, e disgustoso quando s'abbruggia: è tenace, e s'attacca fortemente alle dita, quando si tocca.

1. *Osservazione.* La proprietà di questo bitume d'attaccarsi alle dita, ed il suo fetido odore l'hau fatto denominare dai Tedeschi *Zeuffels-drek*, *stercus diabolica* non bisogna confonderlo coll' *assa fuida*, a cui si dà talora la stessa denominazione pel suo disgustosissimo odore.

2. *Osservazione.* Quando si fa svaporar l'olio di petriolo per 3. ore, o più a un fuoco moderato, ne resta un quarto in circa, e cade al fondo del vaso una materia terrosa simile alla *pece*, sopra la quale è un'olio puro e limpido come quello di lino, o come l'olio di petriolo: si decanta quest'olio, e distillandolo a fuoco lento se ne ottengono due liquori, uno è una flemma, l'altro è un'olio balsamico avente le proprietà della Nasta. Da ciò apparisce esservi della differenza fra la *pece* minerale, l'olio di petriolo, e il nasta, 1. rispetto alla purezza: 2. alla consistenza: 3. alla mescolanza delle materie eterogenee.

3. *Osservazione.* Quando si ha della *pece* minerale in copia bastante, s'adopera per gli usi medesimi, che il bratto ordinario, cioè, per calafattare, ec. e per unger le ruote de' calessi. *Mineral. Waller. Tom. 1. p. 355.*

PECHINI. Drapo di seta della China. Ve ne sono dei lisci, cremisi, ponsò, color di rosa, bianchi, blò chiari, blò carichi, gialli, scuri, neri, a fiori dipinti. La pezza, tira dalle 26. alle 26½. canne Danesi. Nel 1757: la Compagnia Asiatica di Copenaghen ne vendette 1100. pezze da R. 15. a R. 22. e in Amsterdam lo stesso anno da 28½. fiorini a 41½.

PECORA. Animale quadrupedo, coperto di lana, la femmina del montone, che porta gli agnelli.

Somministra al commercio le stesse merci, che il montone, e il castrato, ed inoltre il suo latte, di cui si fa il formaggio, che dicesi *pecorino*.

Le *Pecos* del Perù, che sono specie di pecore grandi e forti, delle quali si fa uso come di bestie da soma, e che portano fino 100. libbre di peso, son coperte d'una lana lunghissima, e finis-

sima delle quali si fanno varj lavori di lana sommamente stimati. Gl'istorici del Perù ne narrano molte cose assai straordinarie; intorno ai varj usi, ai quali si fanno servire; ma siccome hanno poca relazione al commercio, si possono da chi ne è rago leggere gli Originali, e singolarmente l'*Istoria della scoperta di questo vasto e ricco Regno*, tradotta dallo Spagnuolo da Agostino di Zarate.

La terza specie comprende le pecore di Guinea, o d'Angola: sono più grandi delle nostre: hanno la parte dretana della testa più prominente, le orecchie penzolanti, e le corna corte, e storte verso terra fino agli occhi: queste pecore hanno una criniera, che cala più basso del collo, dei peli corti come quei del becco, in vece di lana, e gozzo sotto il petto come i buoi. Ray, *Synop. Anim. quadrup. Linnei System. Nat.*

Nel contado di Brescia ne' contorni di Mantova vi sono delle pecore, la cui lana è grossolana, ma che si tosano perfino tre volte l'anno: sono in oltre così gagliarde, che si possono condurre a pascere in ogni stagione.

La Campagna Tefina ha le sue pecore. Sono ugualmente vigorose, che le Bresciane, ma producono meno lana. Ma per compenso, son belle, grosse, e producono bellissimi agnelli. Le bastarde del Bresciano sono stimate: tuttavia sono meno forti delle naturali, benchè più forti di quelle del Tefino. Dicesi che l'Inghilterra dee la bellezza de' suoi panni alle pecore di Barberia; quello che è certo si è, che danno tre volte più di latte delle pecore paesane, che la lana ne è più fina, e che se ne cava il doppio.

Le pecore forestiere fruttano più delle comuni. Le Fiandrine, o quelle, che sono venute dall'Indie in Olanda, e in Fiandra partoriranno almeno due agnelli l'anno: saranno più vigorose delle pecore ordinarie: produrranno il doppio di lana, avrannola più fina, e procureranno montoni, e castrati più gagliardi.

Può

Può vederfi un libro eccellente sopra le pecore intitolato: *Introduzione intorno al modo d'allevare, e di perfezionare le bestie da lana compolla in Svezese* da F. W. Haflter, tradotta in Francese, in 12. Parigi 1756.

Vi si tratta del vantaggio, e profitto delle pecore, delle diverse qualità naturali delle medesime, delle loro diverse specie, delle loro malattie, e rimedi, delle cure che esigono, del modo d'allevarle, di tostarle, ec. Coloro, ai quali tal materia importa, potranno consultar quest'Opera, ove si fa vedere, che le pecore possono allevarsi nei paesi Settentrionali, come nei Meridionali, ec.

Si possono anche vedere nel *Giornale Econom.* del 1758. pag. 498. delle Osservazioni economiche sopra le pecore, e sul modo d'allevarle, di nutrirle, e di farle stallare; ed in quello del 1759. pag. 201. ec. e 256. una memoria sopra le bestie da lana: 1. Osservazione generale intorno alla maniera poco vantaggiosa, con cui si governano le bestie lanose in molti paesi. 2. Difetto che hanno generalmente le Terre in pianura, e particolarmente quelle di Quercy, e del Rouergue per allevarvi dei castrati. 3. Che le pecore non sono originarie nei paesi freddi, e umidi. 4. Della Pastorie attuali, e della loro cattiva fabbrica. 5. D'una nuova fabbrica di stalle più comode per tenervi i castrati. 6. Di quelle fabbricate nei campi. 7. Osservazioni su i vantaggi del render lavorativi i terreni sodi di Francia. 8. Modo di migliorare i pascoli nelle vallate acquose per alimento delle bestie da lana, e di fertilizzarle colla cultura dei grani. 9. Mezzi per mettere in valore le pianure paludose di Bordò. 10. Quello, che bisogna fare nei paesi grassi e fertili per allevare con riuscita animali laniferi. Finalmente, come debbanfi alimentare i castrati nell'Invernata.

PELLE (in generale). Significa il cuoio, che cuopre ed involupa il corpo e tutte le parti degli animali.

La voce pelle presso i Mercanti, e gli Artefici dicesi più particolarmente

di quella spoglia dell'animale che è differentemente preparata dai Pelattieri, Conciapelle, Camozieri, Cuojaj, Marroccchinaj, Quantaj, ec.

1. *Marrocchini* fannoli con pelli di becco, e di capra, o d'altra bestia a un di presso simile. Vedi MARROCCHINO.

La *Cartapecora* si fabbrica d'ordinario di pelle di montone, di castrato, e di pecora, e talora di capra. Vedi CARTAPECORÀ.

Il *vitellino*, che è pure una specie di cartapecora si fa della pelle d'un vitello abortito, o d'uno lattante.

La vera *camozza* si fa della pelle d'un animale dello stesso nome, detto anche *Isardo*, e si contraffà con pelli di becco, di capra, e di castrato. Vedi CAMOZZA.

Le *basane* son pelli di montone, di castrato, o di pecora conciate ec.

Le *pellucci*, o *sodere* fannoli di pelli di martore, d'armellino; di castoreo, di tigre, di lontra, d'avvoltoi, di cinghi, di scojattoli, di faine, d'orsi, e d'orsacchi, di lupi, di conigli, di lepri, di volpi, di gatti, di cani, d'agnelli, ec. ec. delle quali si conserva il pelo, preparandole in certa guisa particolare. Vedi PELLICCERIA, e CONCIA.

Le pelli di becchi, e di capre col pelo, cucite, e disposte in guisa da poter tenere il liquore diconsi semplicemente *beschi*, e talvolta *Orri*. Quando sono state solo adoperate per trasportare olio, si possono ancora conciare, anzichè lasciarle seccare, e andar male. Vedi BECCO, e CAMOZZA.

PELLI DI SPAGNA, O PELLI D'OROSE. Sono pelli ben passate, e poi profumate con vari odori, delle quali facevanfi un tempo dei guanti, dei corpetti, delle tasche, ec. Queste pelli profumate, che vengono quasi tutte di Spagna, e che sono state sì in voga in Francia, non s'usano quasi più. Vedi in ciascun articolo dei nomi delle pelli, come *Agnello*, *Montone*, ec. il modo di prepararle, e il commercio, che se ne fa.

La maggior parte delle pelli non preparate, delle quali si fa traffico in Olanda,

da, e singolarmente in Amsterdàm, ventono dall' Indie Orientali: ne vengono anche molte da Danzica, dalla Danimarca, e da altre Città settentrionali: l'Irlanda somministra il rimanente. Noi ne daremo il piano, dopo, che avremo osservato, che tutti questi cuoi si vendono a libbra, a riserva di quei d'Irlanda, che si vendono a cantaro di 100. libbre. Una seconda osservazione si è, che la libbra si paga più, o meno secondo che una pelle pesi più, o meno.

Le pelli di bue, che diconsi caracche di 26. in 28. libbre l'una, si vendono 6. $\frac{1}{2}$. in 7. soldi la libbra: quelle del peso di 22. fino a 24. libbre si vendono 6. in 6. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra (anno 1761.) Le vacchette di 18. in 22. libbre si vendono 5. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra fino a 6. soldi.

Le pelli del Brasile tagliate dalle 36. fino alle 38. libbre si vendono dagli 8. $\frac{1}{2}$. ai 9. soldi la libbra.

Le stesse colle teste dalle 46. fino alle 48. libbre si vendono 5. $\frac{1}{2}$. a 6. soldi la lib.

Le stesse di 26. in 28. lib. si vendono 7. in 7. $\frac{1}{2}$. soldi la lib.

Le stesse di 22. in 23. libbre si vendono 6. $\frac{1}{2}$. in 6. $\frac{1}{2}$. soldi la lib.

Le vacchette dello stesso luogo si vendono 5. in 5. $\frac{1}{2}$. soldi la lib.

Le pelli di S. Domingo di 36. in 38. libbre si vendono 5. $\frac{1}{2}$. in 6. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra.

Le stesse del peso di 26. in 28. si vendono 5. $\frac{1}{2}$. a 6. soldi la libbra.

Le vacchette dello stesso luogo si vendono 5. in 5. $\frac{1}{2}$. la lib.

Le pelli della Banca di Danzica Estive si vendono 4. $\frac{1}{2}$. in 5. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra.

Le stesse Autunnali 4. $\frac{1}{2}$. in 4. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra.

Le giovenche, e i vitelli di Danzica si vendono dai 4. ai 4. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra.

Le pelli di Polonia Estive 4. $\frac{1}{2}$. a 5. $\frac{1}{2}$. soldi la libbra.

Le pelli di Danimarca dai 4. ai 4. $\frac{1}{2}$. la libbra.

Tom. III.

I buoi salati del paese di 65. in 70. libbre di peso, si vendono 2. $\frac{1}{2}$. a 3. $\frac{1}{2}$. soldi la lib.

La tara di tutte queste diverse pelli è la medesima, cioè, di due libbre per pezzo, e lo stesso pel pronto pagamento è d'uno per cento.

Le pelli di bue salate di Corck, dette pelli d'Estate di 70. in 75. libbre si vendono dai 16. ai 16. $\frac{1}{2}$. fiorini le 100. libbre, più, o meno.

Le stesse dette d'Autunno dello stesso peso si vendono dai 15. fino ai 15. $\frac{1}{2}$. fiorini le 100. libbre.

Le stesse dalle 60. alle 65. libbre, 13. $\frac{1}{2}$. fiorini di 100. libbre.

Quelle di Dublino dalle 70. alle 75. libbre si vendono dai 12. $\frac{1}{2}$. ai 13. fiorini il cento, ec.

Finalmente le stesse dalle 60. alle 65. libbre si vendono 12. $\frac{1}{2}$. fiorini ogni 100. libbre.

Le pelli di castore si vendono anche a libbra dai 25. ai 30. soldi la libbra più, o meno.

Le pelli di cane marino si vendono l'una dai 9. fino ai 12. soldi, e di vantaggio.

Le pelli di vitello di Brettagna le cento di 104. al 100. si vendono da 25. a 32. fiorini, più o meno.

Le pelli d'orso si vendono dai 24. ai 30. fiorini l'una, più, o meno.

Le pelli di lepre di Russia si vendono, le bianche da 6. fino ai 7. fiorini il cento di 104. e le grize dello stesso conto dai 24. fino ai 28. fiorini, più o meno.

Le pelli di volpe di Russia si vendono dai 30. ai 40. soldi l'una.

Vi sono delle volpi nere di Russia che valgono fino 600. fiorini l'una, ma quelle, di cui abbiamo additato il prezzo, sono delle più ordinarie.

PELLI. Preparazione delle pelli in bianco, Franzese Megie. Arre, o maniera di preparare, o passare le pelli, o cuoi in bianco perchè possano essere adoperate in certe particolari manfature, la prima, e più importante delle quali pel Commercio è quella dei guanti.

Tt

Tut

Tutte le *pelli* possono passare in bianco, ma per lo più s'adopra quelle di capro, di capra, di castrato, di pecora, di montone, d'agnello, di capretto, di capriolo, ec. come più atte per i Guantaj, ec.

Maniera di conciare le pelli in bianco.

Dopo, che le *pelli* sono state pelate, cioè, che se ne è fatta calcar la lana, o il pelo colla calcina, come esponemmo sotto l'Art. CAMOZZA, ove si parla di conciare in olio le *pelli* di castrato, si stendono nella gran tinozza fitta in terra piena d'acqua, in cui si fa spegnere della calcina viva, ove stanno un mese, o 6. settimane, secondo la stagione più, o meno calda, o secondo che si vogliono le *pelli* più o meno morbide.

Mentre si stanno entro la tinozza si muta due volte l'acqua, e la calcina, e ogni 3. giorni si alzano, e si ripongono nella tinozza.

Quando le *pelli* sono state alzate per l'ultima volta dalla tinozza, cioè, che ne sono state cavate per non rimettervele più, si fa loro la prima fattura, col porle per una notte in molle nel fiume per farne uscire le parti più grosse della calcina: cavate dal fiume se ne mettono 6. per volta sul cavalletto per iscararle, raschiandole con forza l'una dopo l'altra dal lato della carne con un istrumento d'acciajo tagliente a due manichi, detto *Coltello* simile a un di presso alla pialla del Carraro.

A misura, che si scarnano le *pelli*, se ne tagliano le zampe, e ciò, che può sopravanzare nei contorni.

Poi che le *pelli* hanno ricevuto questa prima fattura, si mettono in un trogolo con un poco d'acqua: ove si pestano a forza di braccia con dei pestelli di legno per un buon quarto d'ora, dopo di che si finisce d'empire il trogolo d'acqua, nella quale si sciacquano le *pelli* ben bene.

Si gettano quindi sul pavimento netto perchè sgocciolino, e quando lo sono a sufficienza, si rimettono nel tro-

golo con nuova acqua. Quindi tratte, e di nuovo ben risciacquate, si rimettono 6. per volta sul cavalletto voltate dal lato del fiore, sopra cui si passa con forza una pietra da affilare, per ammorbidirle, e porle più in grado di ricevere le 4. o 5. manipolazioni, che loro si danno sul cavalletto sì dal lato della carne, che da quello del fiore, lo che si fa col coltello, e nel modo esposto, badando di rimetterle nella tinozza, di pestarvele, di sciacquarle, e di farle sgocciolare fra ogni manipolazione nuova, che loro si dà sul cavalletto.

Avendo le *pelli* ricevuto tutte queste fatture si pongono in una tinozza con crusca di grano, e acqua, in cui si voltano con lunghi bastoni finchè si conosca, che la crusca siavisi attaccata: allora si lasciano in quiete nella tinozza. Quando si sollevano da se stesse sopra l'acqua per una specie di fermentazione si fanno tornare nel fondo della tinozza, e a un tempo stesso vi si dà fuoco, che si accende così facilmente, come se vi fosse dell'acquavite; ma che s'estingue nell'istante che l'acqua della tinozza cuopre affatto le *pelli*.

Questa operazione si replica tante volte, quante si vede, che le *pelli* s'alzano sopra l'acqua; e quando non s'alzano più, si cavano dalla tinozza per porle sul cavalletto dal lato della carne, sopra cui si passa il coltello per portarne via la crusca, che vi è attaccata.

Sendo stata levata via a dovere la crusca di sopra le *pelli*, si pongono entro una gran cesta, ove si caricano con grosse pietre per farle sgocciolare, e quando lo sono quanto basta, si alimentano come segue.

Per 100. *pelli* grandi di castrato, come quelle, che vengono dai macelli di Parigi, e per le più picciole a proporzione, si prendono 8. libbre d'allume, e 3. libbre di sale marino, che si fa squagliare in una caldaja sul fuoco con dell'acqua, e quando il tutto è squagliato a dovere, si versa quest'acqua ancor

ancor tepida in una specie di madia , in cui si sono poste 20. libbre di fiore di farina di frumento della più bianca, e della migliore con 8. dozzine di tortelli d'uovo, e di ciò si forma una specie di pasta alquanto più liquida di quella destinata per la pappa dei bambini.

Sendo fatta questa specie di pappa, si vuota in altro vaso per adoprarsela come segue.

Si fa scaldar dell'acqua, che si versa nella madia, in cui su prima preparata la pastella: vi si mescolano ancora due scodelle di questa pappa, servendosi per ciò d'una scodella di legno che contiene appunto quanto basta per ogni dozzina di *pellì*, che dai Conciatori, dicesi *una passata*, badando soprattutto, che l'acqua non sia troppo calda, che guasterebbe la pasta, e brugerebbe le *pellì*.

Dopo che sono state alcun tempo nella madia, si cavano l'una dopo l'altra colle mani, stendendole per largo, lo che si replica due volte. Importa il misurare a dovere la pasta, perchè ve ne sia quanto basti per poter passare tutto l'afforimento delle 100. *pellì*: poichè per ben riuscire bisogna che l'ultima passata di *pellì* non ne abbia meno della prima. Questo dipende dall'intelligenza e abito solo del Conciatore.

Poichè le *pellì* hanno ricevuto la loro pastella si mettono in tinozze, ove si pestano di nuovo coi pestelli di legno, lo che termina d'alimentarle. Quindi si gettano in un trogolo, ove restano 5. o 6. giorni, ed anche più: mentre ancorchè vi stessero 2. o 3. settimane, ed anche un mese, non pregiudicherebbe punto alle medesime: perciò s'aspetta che il tempo sia buono per cavarnele per poterle asciugare all'aria, stendendole sopra corde, o pertiche.

Quanto più speditamente le *pellì* s'asciugano, tanto è meglio, perchè quando stanno troppo ad asciugarsi, il sale, e l'allume, che son dentro, le fanno granire, che è diserto essenziale nelle *pellì* conciate in bianco.

Sendo le *pellì* asciutte a dovere, si fanno in pezzi, che per un istante si tuffano nell'acqua chiara, dalla quale sendo estratto, e sgocciolate si gettano in una tinozza senz'acqua per far loro prendere ciò, che i Conciatori chiamano l'umore.

Terminata questa fattura, ed avendo preso l'umore, si pestano; quindi si passano l'una dopo l'altra sulla paletta, che è una specie d'istrumento piatto, largo, e quasi tondo nell'estremità simile a un di presso a un battente da Lavandaja con un manico di legno piantato in un grosso tappo di legno solido. Questa fattura dicesi aprire le *pellì*.

Dopo che le *pellì* sono state aperte, si rimettono ad asciugarsi all'aria sopra le corde, e quando sono bene asciutte, si ripassano sulla paletta per la seconda volta, e per ultima fattura si mettono con bel modo sopra una tavola l'una sopra l'altra, ove sono esattamente stirate, e distese, che non vi resti alcuna piega, lo che dicesi *drizzare le pellì*. Allora sono in istato d'esser vendute, e messe in opera.

I Guantai fanno tingere di colori vari le *pellì* conciate in bianco, e le chiamano, benchè impropriamente, *Basane*.

Le *pellì* di becco, di castrato, di pecora ec. passate in concia particolare, o in ciò, che i Franzesi chiamano *redon*, diconsi *Basane*, o *Bazzane*.

S'adopra queste per vari usi, secondo che sono diversamente preparate. Fannosene coperte di libri, cartiere, specchi da toiletta, scatole da polvere, e se ne cuoprano canapè, sofà, poltrone, seggiole, ec. Se ne fanno anche de' tappeti, dei foderi, dei foderi da spade, dei paramenti di cuoi dorati, dei tarchi da scarpe, e degli stivali. La Francia non prende *Bazzane* dai sovrastieri; che anzi per lo contrario ne fa coi medesimi un Commercio attivo.

Si distinguono le *Basane* in *Basane conce*, o di *fossa*, in *Basane conciate colla soda*, in *Basane Cucite*, e in *Basane denominate alute*.

Le prime son quelle, che sono state

distese in piano nella fossa della concia, per esservi conciato come le pelli di vitello, ma che non vi sono lasciate uno spazio di tempo così lungo, come queste. Le Basane di questa specie vengono d'ordinario di Nonancourt, di Verneuil au Perche, di Mortagua, e di Montereau, dai quali paesi si spediscono in crosta, cioè, tali quali sono uscite dalla Concia. L'uso loro più comune si è per farne tappezzerie di cuoi dorati, e tacchi di scarpe. E' grandemente scemato il consumo di questa specie di Bazzane, dacchè s'usano i tacchi di legno.

Le Basane conciate colla soda, sono quelle, che sono state semplicemente fatte rosse nell'acqua di concia calda, dopo d'essere state pelate, e spianate per mezzo della calcina. Questa specie di Basane s'adopra per gli usi stessi, e viene dai luoghi medesimi.

Le Basane Cucite si preparano nell'appresso guisa.

Dopo che le pelli sono state nella tinozza per un mese, o per sei settimane, e che ne è caduta la lana, si gettano in un trogolo pieno d'acqua calda, in cui vi sia della soda; e poichè faranno restate alcun tempo in questo trogolo, si cavano per cucirle tutt'intorno con dello spago sottili dal lato della carne in dentro, a foggia di sacchi, che s'empiono di concia, e d'acqua del trogolo ancora calda, per mezzo d'un imbuto; e dopo che ne è stato ben chiuso l'ingresso, si afferrano per le due estremità, e si dimenano con forza; affinché la concia penetri a dovere. Dopo che le pelli sono state nella guisa divisata agitate per un dato spazio di tempo, si tornano a gittare nel trogolo, quindi si cavano di nuovo, si scuotono, e si pongono ad asciugare all'aria. In questo modo in meno di due mesi una Basana può essere preparata perfettamente. Di questa specie, più che altrove, se ne lavora in Parigi, in Nonancourt, ed in Verneuil au Perche.

Le Basane dette *aluta* sono d'ordinario tinte verdi, o violette, molto vel-

lutate da un lato. Diconsi *Alute*, perchè negli apparecchi, che loro si fanno, vi s'impiega l'allume, o l'acqua alluminata. Questa specie di Basana, che è adatto differente dalle altre, non serve d'ordinario, che per coperte di Libri, e per cartiere da scolari.

Diconsi altresì *Basane*, tuttochè impropriamente, le pelli di becco, di castrato, e di pecora passate in concia fina, che servono per far calzoni, faccette, e cose somiglianti, o sieno semplicemente bianche, o colorite dai Pellicciai. Parigi è la Città del Regno di Francia ove, più che altrove, si preparino queste specie di pelli: se ne fanno cioè non ostante venire in copia anche da Limoges, da Lione, da Nantes, da Dijon, e da Chalons sopra Saona.

Le pelli di bue, di vacca, di vitello, di cavallo ec. destinate per i bauli, ec. si preparano dai Conciatori nel modo stesso che quelle di castrato, ec. delle quali abbiamo parlato, atte pe' guanta, a riserva di non adoprarvi pastella, contentandosi solo di farle passare per l'acqua salata, e alluminata.

Quanto alle pelli di castrato in lana, di cui i fellai si servono per coperte di collari, ec. da cavalli, i Conciatori altro non fanno che lavarle nell'acqua di fiume, scarnarle a dovere sul cavalletto, passarle nell'acqua salata e alluminata, senza adoprarvi pastella.

Lo stesso praticano per le pelli d'orso, di lupo, di cane, d'agnello, ec. destinate per fodere grossolane, come altresi per le pelli di vitello, di cinghiale, e simili bestie, di cui vogliono conservare il pelo, e che servono per cuoprire bauli, casse, e collari da cavalli.

Alcuni conciatori per risparmiare, in vece del sal marino, adoprano della salamoja di porco nei loro preparativi per le pelli; ma si è osservato, che il sale marino è senza confronto migliore; massime per le pelli fine, perchè essendo di natura più asciutta di quella della salamoja, le dispone meglio a prendere il bianco.

Le Città di Francia in cui si concia più.

più in bianco sono, Parigi, Moulins, Reims, Troyes, Amiens, Nevers, la Carità, Poitiers, Vendôme, Grenoble, Blois, e Lilla in Fiandra. Di queste Città, Vendôme, Grenoble, e Blois, son quelle, ove i Conciatori lavorano più in pelli sue per le considerabili Guanterie, che vi si trovano stabilite.

PELLICCERIA. Significa tutte le sorte di pelli guarnite del loro pelo destinate per fodere, come sono le pelli di Martore, d'Armeltni, di Castori, di Lontre, di Tigri, di Vaj, di Faine, d'Orsi, d'Orfatti, di Cani, di Gatti, di Puzzele, di Volpi, di Lepri, di Conigli, d'Agnelli, ed altre somiglianti, che si spiegano ciascuna sotto il rispettivo lorò Articolo.

Le più belle, e più preziose pelli vengono dai paesi freddi, singolarmente dalla Lapponia, dalla Siberia, da Casan, ec. di Svezia, di Finmarc, di Norvegia, dallo stretto di David, che vengon in Copenaghen. Ne vengono anche di Polonia per Danzica, e dal Canada. Quelle dei paesi caldi sono a queste inferiori, e perciò diconsi *pellisce ordinarie*.

Diconsi *PELLI CRUDE*, e non preparate, quelle, che non hanno ricevuto alcuna manipolazione, e che sono quali sono state scorticate di dosso alla bestia.

Ciò, che dicesi *Salvaggina* non è che pelle cruda, e non preparata, proveniente dalla spoglia di varj animali selvaggi, che trovansi comunemente in Francia.

La Nuova York per la sua situazione ha gran vantaggio su i Franzesi del Canada pel traffico delle pelli. Il forte Albany situato nell' interior delle terre sulle rive del fiume d' Hudson, è vicinissimo a cinque Nazioni Irochesi. Gli Aniesi una delle 5. Nazioni sono distanti sole 4. miglia, e dimorano, per così dire, nella stessa Colonia; mentre alcuni Inglese formarono molto prima d' essi delle abitazioni nel paese. La Contrada dei Tsonoutovans più distante dagli Irochesi non è più dilungata dal forte di 240. miglia, e si può fare per acqua il tragitto, che ne sepa-

ra, a riserva d' un sentiero di 3. miglia, o di 5. nelle più aride stagioni. Dall' altra parte il fiume d' Hudson ha la comunicazione col Canada pel fiume Otter, che si scarica nel fiume S. Lorenzo, e fra esso, e il fiume d' Hudson vi è un sentiero di sole 16. miglia.

La facilità della Navigazione della Nuova York in Inghilterra, e all' Indie Orientali favorisce anche il traffico delle pelli, che fanno gli abitanti di questa Colonia pel buon mercato, che il basso prezzo del nolo gli mette in grado di fare ai Selvaggi. Le merci del maggiore spaccio fra questi sono gli struzzi, ed altre sorte di lanami. *Storia, e Commercio delle Colonie Inglese* 12. 1755. pag. 144.

Non inferiore è il Magazzino dei Franzesi del Canada pel commercio della *Pellicceria*, come Albany è quello degli Inglese della Nuova York.

Gli stenti, che provano i Franzesi a trasportare le loro merci, non sono i soli svantaggi, che gl' intorbidano il loro commercio di pelli. Gli struzzi, che i selvaggi antepongono a qualunque drappo per vestirsi, si fabbricano solo in Inghilterra. Malgrado questi, ed altri inconvenienti, i Franzesi possederono per lungo tempo quasi soli il commercio della *pellicceria*, e tuttora vi hanno la parte maggiore. *Ivi*, pag. 148. ec. Vedi *Dizionario del Cittad.* 8. 1768.

PELLICCIAJO (*Art. Meccan.*). Colui, che compra, vende, prepara, e adopra in varj lavori pelli col pelo.

L'arte del Pellicciaio è piena di manipolazioni, ignote, che descriveremo colla maggiore possibile esattezza. Nelle grandi Città i Pellicciai non conciano le lor pelli per te stessi, ma si fidano d' altri lavoratori, che chiamano *Acconciatori*: ma nelle Città provinciali son forzati a far tutto colle loro mani, e l'acconciatura, e tutto il rimanente.

Per acconciare ha il Pellicciaio bisogno d' un coltello, la cui lama sia lunga 4. pollici, e larga un pollice e mezzo: che abbia la schiena appianata verso la punta per un pollice e mezzo, e il ma-

il manico avanzato fino alla metà della larghezza della lama a livello della schiena, lungo 8. linee, grosso 6., e altrettanto largo. Questo istrumento ha la schiena grossa una linea e mezzo in circa.

Per tenerlo in modo comodo pel lavoro, bisogna che il pollice della destra sia applicato sul lato della lama, che gli corrisponde: che l'indice appoggi sulla schiena, che il secondo dito posì sulla piastrina del manico, e che il terzo sia steso sul dito mignolo per tirar la pelle, e tagliarla senza intaccare il pelo. Mentre che il coltello lavora nella man destra, la sinistra sostiene ciò, che si è tagliato.

Gli altri istrumenti del Pellicciaio sono un regolo lungo 30. pollici, diviso per pollici: se ne serve per dare al suo manicotto le adeguate dimensioni.

Un paio di cesoje simili a quelle dei Parrucchieri, dei quadrelli a 3. quarti, grossi, e sottili: i quadrelli sono aghi, che adopra nei luoghi, ove la pelle è grossa.

Abbiamo esposto, parlando del coltello del Pellicciaio, il modo d'acconciar le pelli, o di staccarle dall'animale.

Ora trattasi di conciarle. Per tale effetto vi farete dal piegarle in due dalla testa alla coda, che diceti da quei del mestiero la *culata*: prenderete il vostro quadrello, e le cucirete intorno col pelo di dentro, lo che diceti *imborfare le pelli*.

Quando faranno imborfate prenderete del brodo fisso di trippe, o dell'orina, e le bagnerete ben bene. Se sono pelli d'orso, di lupo, o di cane, converrà bagnarle due volte, e le lascerete per 8. ore l'une sull'altre in luogo umido: le bagnerete di nuovo, e le lascerete riposare in mucchio lo stesso spazio di tempo: bisogna osservare in bagnandole, se vi sieno luoghi, che abbiano preso più l'umido degli altri: se si bagnassero di più questi luoghi, non si potrebbe conciar la pelle.

Quando vi sarete assicurato, che le pelli sonon imbevute a dovere delle lo-

ro acque, ne prenderete 3. o 4. per volta: se sono pelli di lupo, le porrete in una botte sfondata da un lato. Porrete a pendio la botte perchè le pelli si trovino sul fondo, che resta come sopra un piano inclinato. Questa botte dee considerarsi come un mulino da follo. Un lavorante nudo dalla cintura fino ai piedi entrerà in questa botte, si cingerà il corpo d'un drappo, che fermerà sull'apertura della botte. Si leverà il drappo sopra la botte, e allora comincerà a solare coi piedi le pelli. Queste si riscaldaranno; e il drappo, che cuopre l'apertura della botte, impedirà, che il calore non isfumi. Si pestano le pelli per 2. ore.

Pestate che sieno fi cavano dalla botte. Si ha della morchia d'olio d'uliva, o del grasso, ma è migliore la morchia, e se ne ungono per tutto le pelli. Intanto si è posto un caldano di fuoco nella botte, e quando è bastante-mente calda, se ne cava il caldano. Si ripongono le pelli nella botte: il lavorante vi rientra col drappo che è attaccato intorno alla sua cintura, e che si lega sulla botte, come la prima volta, e pesta di nuovo le pelli per altre 2. ore.

Ciò fatto bisogna *maciullare* le pelli. Questa manovra ha preso il suo nome dall'istrumento, che s'adopra, e che chiamasi maciulla. La maciulla è un pezzo di ferro similissimo a quello, che s'adopra in campagna per lavorare la canapa: è alto 18. pollici, largo 3. e due di branche: nella schiena grosso 5. linee; ma questa grossezza va sempre diminuendo, come se l'istrumento dovesse terminare in un trinciante, ma è ottuso, e non taglia. La differenza di questa maciulla e quella per la canapa è, che la prima ha la sua specie di taglio, dentro le branche, e la schiena voltata al lavorante.

Per maciullare il lavorante prende una pelle appena uscita della botte, e gli ha già ficcato le sue branche dentro un muro; per tale effetto queste branche sono aguzze da cadaun lato, e lunghe 3. pollici in circa. Passa la sua

sua pelle sotto la lama della maciulla fra questa lama, e il muro: ne tiene il mezzo colla mano destra, e la testa colla sinistra: avanza il piè sinistro dal lato del muro: ritira indietro il piè destro: allentando la pelle; e conducendola colla mano sinistra, e tirandola con forza con la destra la fa andare, e venire sopra la maciulla contro cui tutto il peso del suo corpo ch'ei getta in dietro in ogni movimento, la tiene applicata.

Se maciullano con tutta la forza le pelli di cane, e di lupo. Non vi è pericolo di strapparle. L'altre conviene lavorarle con maggior risparmio.

L'azione di maciullare le pelli le rompe, e le rende pieghevoli: forse le aiuta anche a farle prender l'olio, che hanno cominciato a imbevare nella botte della folatura.

Quando le pelli sono maciullate, si sboriano, e si spiegano in largo. Si ha un cavalletto come quello dei Camozzieri a schiena d'asino, mezzo tondo, e convesso di sopra, e concavo di sotto. Questo cavalletto è lungo 5. in 6. piedi. Lo piantate appoggiato da un lato di contro il muro; alzate l'altro all'altezza del vostro stomaco, per mezzo d'una specie di croce di Sant'Andrea, che chiamasi la *gambetta*: stendete la vostra pelle di lupo, o di cane, sul cavalletto: prendete un coltello a due manichi lungo dai 22. ai 23. pollici, compresi i manichi, la cui lama abbia due pollici e mezzo di larghezza, e 6. linee di grossezza sulla schiena. Questo coltello, che è alquanto concavo dal lato del taglio per poter prendere la rotondità del cavalletto, chiamasi *coltello da scarnare*. Non taglia sopra tutta la sua lunghezza, ma solo da una delle sue estremità fino al mezzo. Voi comprimate il vostro ventre contro la pelle, che così fermate sul cavalletto. Applicare sopra il concavo del vostro coltello dal lato della carne, la raschiate colla parte, che non taglia per insinuare la carne, e procurarne la separazione dal cuoio. Lavorate poi colla parte tagliente, appoggiando

ugualmente, e leggermente, sempre con timore di non danneggiare la pelle. Continuerete a scarnare, finchè rileviate nella pelle dei puntini neri. Questi sono la radice del pelo. Se continuate l'azione del coltello staccherete il pelo dal cuoio, e allora la pelle avrà il difetto, che additano i Pellicciai col denominarla *rilesciata*.

Quando la pelle è scarnata la prendete, la scuotete in aria colla mano sinistra, e con una bacchetta, che avete nella destra la batterete sul pelo per farlo alzare. Abbiate poi una botte da ambe le parti attraversata da un'asse, in una estremità del quale vi sia una manovella: che questa botte sia sostenuta come una ruota, e possa girare sopra se stessa: che abbia nel fianco un'apertura di 8. pollici riquadrati con uno sportello per chiuderla: abbiate del gesso polverizzato sottile, fatelo scaldare da un calore da potervi tener la mano, e che non possa abbrugiare il cuoio: mettetelo nella botte colle pelli, e fate girar lentamente la botte, sicchè il gesso s'insinui fra i peli della pelle, e gli sgrassi. Per impedire, che le pelli non si attorciglino sopra se stesse nella botte, vi si sono fatti in varj luoghi della sua superficie dei fori, ne quali son ficcati dei cavicchi di legno, che entrano nella botte pel tratto di 5. pollici.

Si possono così lavorare 4. in 5. pelli di lupo per volta. Vi vuole per queste mezzo stajo di gesso. Si girano così le pelli per un quarto d'ora: si cavano, e si scuotono colla bacchetta, o di contro il muro, per farne cadere la polvere grossa; si ripercuotono colla bacchetta: si ripassano di nuovo nella botte colla polvere di gesso, o con cenere ordinaria, ma sempre meglio col gesso: si ribattono, e si passano in altra manipolazione.

Offerveremo soltanto rispetto a questa, che s'adopra per le volpi, pe' gatti salvatici, domestici, ec.; per le faïne, i martori di Francia, ec. con questa differenza, che queste ultime pelli si sgrassano separatamente, dove l'altre si possono lavorare insieme.

Quan-

Quando avrete sbattuto sì bene le pelli sgrassate, che non ne esca più polvere, le stirerete col ferro. Per tale effetto abbiate un ferro da Pelattieri. Questo istrumento, o lama, è lunga 25. pollici, e larga 6., ha il taglio a schiena d'asino: va diminuendo verso le sue estremità, ove non è più largo di 3. pollici e $\frac{1}{2}$, ha la schiena grossa 4. in 5. linee: questa grossezza è la stessa fino al mezzo della larghezza della lama per fortificarlo: di là fino al taglio, che è tondeggiato, la grossezza scema.

Ecco come si fissa il ferro del Pelattiere: si hanno due branche di 21. in 22. pollici: sono spaccati nella intestatura: le estremità del ferro sono ricevute in ispecie d'incastri fatti in queste branche. Piantate nel muro la vostra branca due piedi e 8. pollici da terra: vi fissate l'estremità inferiore del vostro ferro, il cui taglio dev'esser rivolto contro il muro: voi determinate dalla lunghezza del ferro l'altezza, a cui dev'esser piantata l'altra branca: fermate l'altra estremità del vostro ferro nell'incastro di questa branca, che piantate nel muro. Ciò fatto, tirate su questo ferro le pelli sgrassate, per nettarle dalla carne, diromperle, e stenderle di vantaggio.

Cominciate questo lavoro prendendo i due fianchi della culatta, luoghi in cui per lo più non vi è molto pelo, e che trovansi sotto la coscia deretana dell'animale (Lo stesso è delle spalle, che si trovano sotto le cosce davanti.). Passata la pelle fra il vostro ferro, e il muro: vi postate come per scavar, inclinate solo lavorando la vostra testa sul lato sinistro del ferro: lavorate come scarnando: badate bene, che la pelle non si pieghi sul ferro: queste pieghe cagionerebbero nella pelle altrettanti fori: conducete così la pelle sul ferro più forte, e ugualmente, che potete: i piedi non si scompongono: tutto il moto è delle braccia: il corpo si torce alquanto sopra se stesso, gira da dritta a sinistra, quando si tira a sinistra, e da sinistra a dritta, quando si

tira a dritta. Convien solo osservare tirando a sinistra di non appoggiar con forza sul ferro. Si tratta solo in questo movimento d'impedire le pieghe, che potrebbero far sì nella pelle, la forza del braccio destro è la sola, che s'adopri tutta.

Quando avete dirotta la pelle sulla schiena, la dirompete sul ventre, e lavorerete finchè non vi sia più carne: allora porrete la vostra pelle sul quadrato.

Convien osservare, che quando il ferro non taglia più, bisogna affilarlo dai due lati, e rovesciarlo il filo dal lato sinistro.

Tutte le pelli, sì in pelo, sì in lana, si tirano nel modo stesso. Per quelle d'orso, che sono grandissime, e pesanti, è difficile al tirarle al ferro. Basta scarnarle a dovere: quindi si ha un desco da 4. piedi simile a quello dei macellai. È lungo 6. piedi, e largo 14. pollici, dell'altezza d'una seggiola: si fissano in una delle sue estremità dei ferri paralleli, come due specie di palette da guantajo: nell'altra estremità vi è una pertica mobile lunga 9. piedi: questa pertica accostandosi al corpo del cavalletto può cadere fra le sue tavole, che sono incastrate sul banco, e guarnite di ferri paralleli.

Nell'uso di questo istrumento sono impiegati due uomini. Bisogna, che quello, il quale dee maneggiare la pelle, si metta a cavalcioni sulla pertica, che prenda la pelle, e che la ponga sulle due palette dal lato della carne: che la pertica sia poi abbassata sul mezzo della pelle compreso fra le due palette, che un altro lavorante tenga l'estremità della pertica con due mani l'alza, e la laici cadere d'alto tre pollici sulle palette: che il primo faccia idrucciolar la pelle bene stesa sulle palette: che al secondo rialzi la pertica, e la laici ricadere, e che il lavoro si continui così fino a che la pelle sia ridotta a dovere.

Intanto queste pelli non si sgrassano nella botte come le altre. Stendendosi sopra una tavola, si ha della polvere

vere da conciapelle asciutta e ben riscaldata al Sole: se ne prende, e colle mani se ne stropiccia la pelle dal lato del pelo. Ciò fatto si battono a quattro sul pelo.

Torna bene sapere che se in questo lavoro s'adopra il gesso, anzichè dare alla pelle d'orio un bel nero il suo fondo del pelo riuscirebbe bianchiccio.

Ma vi sono altre pelli che quelle d'orio, che non si possono solare nella botte, e sono tutte quelle, che hanno il pelo tenero e delicato, come la lepre bianca, la volpe nera, la volpe ponzazza, il lupo cerviero, &c. allora s'adopra una pasta, di cui esporremo la preparazione, dopo d'aver avvertito, che può essere adoprata sopra pelli, che sono state manipolate male, e che per la negligenza del lavorante non hanno per esser soffribili, se non questo rimedio.

Prendi 3. pinte in misura grande di segale, e 18. torli d'ovo: stempra tutto in una terina con 2. libbre di sale, che avrai fatto squagliare nell'acqua; ma prima di bagnare la farina, e i torli d'ovo coll'acqua salata, mescolavi mezza libbra d'olio d'uliva, quindi finisci di stemprare la tua pasta coll'acqua salata. Questa pasta sarà alquanto fissa, ma però sarà bastantemente fluida. Applicala sul cuoio della tua pelle: che ve ne sia per tutto ugualmente della grossezza di 2. scudi in circa: ciò fatto piegala in due dalla testa alla culatta, lascia questo intonaco entro la piega 2. giorni: raschia in un luogo l'intonaco con un coltello, stira il cuoio, e se sarà bianco, farà conciato: se non è bianco, rimettivi della pasta, ripiega la pelle, e lasciala per 8. giorni in questo stato: dopo questo tempo mettila sul cavalletto, e scarnala. Quando sarà scarnata guardati da asciugarla all'aria perchè indurirebbe; ma prendi della farina (di qualunque specie sia) stendine sulla tua pelle dal lato del cuoio per la grossezza d'una mezza linea, stropicciala per tutto colle mani, piega la pelle come sopra, lasciala così spolverata, e piegata per 2. giorni. In

Tom. III.

capo a questo tempo aprila, levane la farina: metti da parte questa farina per altra occasione, e passa la pelle col ferro del pelattiere, come dicemmo qui sopra.

S'adopra questa mistura per conciare le pelli di martore, di faina, e di volpe, che non si possono solare.

Ma vi è una foggia di conciare le pelli d'agnello, delle quali si foderano i manicotti, che diceti *confettura*.

Ecco come si confetta. Prendi 100. pelli d'agnello: tienle in molle per 3. giorni entro una tiniozza piena d'acqua: prendi il tuo cavalletto, piantalo come dicemmo sopra per ricarnare: abbi uno strato di pelle di vitello conciato a dovere: forma la sommità di questo strato della testa di questa pelle, attacca a cadauna zampa del davanti uno spago, e lega questo strato con questi spaghi. Stendi la pelle sul cavalletto: fa che stia la culatta fra il cavalletto, e il tuo stomaco: scarna col coltello da scarnare: abbine un'altra, con cui separerai dalla pelle gli orecchi, il naso, e le mascelle, che non servirebbero, che a far voltare la confettura. Quando avrai scarnato tutte le tue pelli, le metterai nella tiniozza piena di nuova acqua: ve le lascerai in molle un'ora, o due: le caverai l'una dopo l'altra per rimetterle sul cavalletto colla lana in fuori, che stropiccerai con forza colla schiena del coltello da scarnare per separarne tutta la mondiglia: anche questa mondiglia sarebbe andar male la confettura: questa manipolazione chiamasi *ripassare*. Quando avrai ripassato le pelli da due lati, empirai la tiniozza di nuova acqua, e ve le laverai: una dopo l'altra, per lavarle si prendono per i fianchi di dietro con ambe le mani, si volta la testa di sopra: si tuffano così nell'acqua, si serrano, si stropicciano, si fa uscire il grasso: quando l'acqua esce chiara s'avanzano le mani dal lato della testa, che in questo lavoro è voltata verso il lavorante: si serra, si stropiccia, in somma si lava questa parte, e tutto il resto della pelle, come la prima. Si muta di nuovo

Vu

Tac

l'acqua : le pelli però si sgocciolano : quando son bene sgocciolate , si riportano nella tinozza per lavarle per l'ultima volta , dopo di che si gettano l'una dopo l'altra sopra una pertica esposta all'aria , ove si lasciano per 4. ore. Allora sono in pronto per esser confettate.

Ecco come le preparerete. Prenderete per 100. pelli d'agnello buone per fodere uno stajo di farina mezza segale , e mezza orzo con 15. libbre di sale : sarete squagliare il sale nell'acqua , e vi servirete di quest'acqua per istemprare la farina : quando sarà stemprata a dovere , vi getterete per 200. agnelli nuova acqua , quelle cinque in sei secchie , sì della nuova acqua , che della salata : per altro questo varia secondo la forza delle pelli.

Quando le pelli saranno bene sgocciolate , piegatele dalla testa alla culatta l'una dopo l'altra colla lana in dentro , sicchè i 2. fianchi si tocchino : prendete colla mano destra una pelle per la culatta , tenetela dalla testa colla sinistra , sicchè la schiena sia voltata a voi . Inzuppatala nella confettura , prima da un lato , e poi dall' altro , voltandola senza scomporre le vostre mani , che sdruciolerete solo lungo la schiena per far che la pasta penetri nella pelle.

Quando avrete così inzuppate tutte le pelli , ponetele in una tinozza netta le une sopra le altre bagnandole con quella pastella , che vi resta . Spogliatevi fino alla cintura , entrate nella tinozza , e pestate per un quarto d'ora ; camminate tutt'intorno per la tinozza , procurate di arrivare al fondo co' piedi , pigiate le pelli con tutta la vostra forza : fate penetrar quest'umore nel cuoio : e ciò dicasi *affondare la confettura* . Questo lavoro si rinnova due volte il giorno , mattina e sera , e si continua per 15. giorni , e talora per 3. settimane , nei quali un di sì , e uno no si gettano le pelli sopra una tavola posta a traverso sulla tinozza , badando di tener le paste molli , e non pigiate l'una sopra l'altra , e come sollevate , perchè prendano la salamoia per tutto .

Questo lavoro della confettura non si fa , se non nei mesi di Maggio , Giugno , e Luglio per aver un tempo favorevole per istenderle . Se volete afficurarvi , che la confettura sia matura (così s'esprimono i Pellicciai) , cioè , se le pelli sieno in istato di stendersi , osservate i fianchi della pelle dal lato della lana : ponete le dita sotto la pelle dal lato del cuoio ; stropicciate la col pollice dal lato della lana . Se portate via il pelo corto , od anche se avanzando verso il mezzo del corpo fate la stessa esperienza , e la stessa osservazione , è tempo di stenderle .

Scegliete un giorno di Sole chiaro : alle tre o quattro ore del giorno caverete tutte le pelli dalla tinozza , e le stenderete sulla tavola posta a traverso d'essa tinozza : saranno l'una sopra l'altra colla lana all'insù : le lascerete sgocciolare per 4. ore , quindi le porterete in un prato , ove l'erba sia corta , e che sia per lungo tempo assolato , le prenderete per la culatta , e le stenderete sulla lana , badando di tirare da ambe le parti i due ventri , e di stender bene le zampe .

Quando il cuoio sarà asciutto , volterete le pelli , e porrete di sopra la lana , non lasciando di mutarle di luogo . Se le rimettereste nello stesso sito , l'umido , che la lana avrebbe lasciato sull'erba , non mancherebbe d'insinuarsi nella pelle , e di riammollirla , il che potrebbe guastarla .

Se venisse a piovere mentre le pelli sono stese , non dovrete trascurare di portarle al coperto sopra delle pertiche colla lana all'insù . Le lascereste sulle pertiche finchè fosse spiovuto , e che si potesse di nuovo stenderle sull'erba per finir d'asciugarle . Bisogna sapere , che se la confettura delle pelli , cioè , richiedesse , che si cavassero le pelli dalla tinozza , e non si facesse , le pelli sarebbero perdute , perchè ire-calcerebbe la lana : ma con un poco di cautela si prevengono questi casi .

Quando le pelli saranno asciutte a dovere , trattasi di passarle col ferro del Pelattieri .

Per tale effetto abbiate una grossa spugna, inzuppata nell'acqua: bagnate le pelli leggermente, e uniformemente sulla carne. Quando saranno bagnate ponetele carne contro carne, e culatta contro culatta, testa contro testa: lasciatele così fino al dì seguente, od anche 2. giorni, e s' imbeveranno della loro acqua. Quando saranno bene inzuppate, prendete un graficcio, ponetelo a piè d'una tavola, gettatevi sopra 5. in 6. pelli, e colle mani appoggiate sulla tavola pestatele: questa solatura è particolare. L'Artefice unisce le pelli, le rivolta sotto il calcagno della sua pianta destra, le sviluppa indietro, spingendo con forza, mentre che col calcagno della pianta sinistra le pesta, tirandole, stendendole, dirimpandole, ec. Dopo tal fattura fatta sopra ogni pelle, si tratta di trattarle col ferro da pelattiere: già spieghammo come ciò si pratica. Quando son passate col ferro, si stendono all'aria colla lana insù: si scioglie un bel giorno affollato. Il fine di questo stendere è d'asciugar le pelli per farne poi uscir la farina, e per levar loro il reo odore, come tutte le altre pelli da pelo, che per conseguenza conviene esporre all'aria, come quelle d'agnello. A queste basteranno 3. in 4. ore di sole. Asciutte che sieno le batterete sulla lana, come dicemmo altrove.

Ora non si tratta che di saper tingere a freddo il pelo di qualunque animale: è il segreto dei pellicciai, ed è ciò, che dicono *lustrare le pelli*.

Per tingere a freddo, o lustrar le pelli, ecco le droghe, che debbonsi porre in opera.

Noci di galla, che voglion' esser pesanti, nerice, e ben nutrite: verderane o in polvere, o in massa, ma il più asciutto, il meno pieno di tacche bianche, e d'un bel verde: allume d'Inghilterra: cuperosa d'un bel verde paonaz-zetto, chiara, trasparente, in grossi pezzi, e bene asciutta; arsenico in grossi pezzi pesanti, internamente lucidi, bianchicci eternamente: sale ammoniaco di Venezia in pani grossi 5. dita,

giglio al di fuori, bianco, e cristallino dentro, bianco, netto, asciutto, d'un sapore acre e penetrante: antimonio in lunghi aghi, brillanti, e facili a romperli: del formacoeo. *Pedi queste droghe nei loro Articoli.*

Provveduto che siate delle esposte droghe, abbiate i seguenti utensili.

1. Un vaso di rame fatto a pera con due coperchi, uno posto dentro sopra un orlo, l'altro che cuopra la gola del vaso di fuori, ove si fissa con due rampini piantati nei lati opposti ai due manichi: questo vaso dee tenere 10. in 12. pinte alla grossa.

Accendete il fuoco: ponete il vaso sopra un treppiede: prendete 2. once di grasso di bue, tagliatelo minuto, fatelo squagliare nel vaso: quando sarà squagliato gettatevi 8. libbre di noce di galla: cuoprite il vaso col primo coperchio, che deve perfettamente combaciare, cuopritelo col secondo, e uncinatelo. Quando questa mistura sarà calda, prenderete il vaso per i manichi: lo smuoverete da destra a sinistra, e da sinistra a destra, poichè lo porrete assatto sopra, sicchè il fondo sia voltato in alto, e il coperchio verso terra. In questo moto la materia si mescolerà. Rimetterete poi il vaso sul treppiede: tenetelo sul fuoco per un'ora, badando di smuoverlo, come dicemmo, ogni 3. minuti per la prima mezz'ora, e di 5. in 3. minuti per l'altra. Mantenete il fuoco eguale per tutta questa ora, e allora non sentirete più suonar la galla dentro il vaso: vi parrà che formi una massa, e che tramandi un gagliardo odore d'abbrugiato. In questo momento dicono i pellicciai che *crepa* la noce di galla. Levate il vaso dal fuoco, non lo sturate, tenetelo roversciato, e lasciatelo stare per 8. ore: allora apritelo: abbiate pronto un mortajo da fusione, che tenga una secchia d'acqua in circa: prendete tre pugni di galla abbrugiata, gettategli nel mortajo, e pestategli gentilmente, per non perderne le schegge: riducetela in minuta polvere, stacciatela collo staccio di seta: ripetate ciò, che resterà nallo staccio: ciò

fatto chiudete la noce di galla abbruggiata, e stacciatela in un vaso di terra invetriato, che chiuderete esattamente.

Prendete uno stajo di calcina, mettetela in una botticella, che tenga io. in 20. pinte alla grossa, lasciatevela stendersi quindi empietela d'acqua, dimenatela a dovere, e lasciatela riposare finchè l'acqua consparisca chiara e netta. Ciò fatto, ecco come lustrare le pelli di volpe, di gatto salvatico di lontra, ec.

Prendete una libbra d'allume di vetro, mezza libbra di sale ammoniac, una libbra e mezzo di verderame, una libbra e mezzo di cuprosa verde, un quarto d'allume Romano; mescolate tutto insieme in un mortaio, pestate, riducete in polvere, bagnate coll'acqua di calcina preparata a poco, a poco; stemperate. Quando la mistura avrà la maggior fluidità, lasciate riposare due ore: allora prendete delle noci di galla abbruggiate, in polvere, e stacciate, 3. libbre di litargio d'oro, una libbra di antimonio ben pestato e passato, mezza libbra di piombo adusto ugualmente passato, e due libbre di miniera di piombo stemperate tutto insieme in un mastello coll'acqua di calcina. Quando la massa sarà ridotta a una specie di patume, vestatela sopra ciò che avrete preparato nel mortaio, aggiungetevi una porzioncella d'acqua, poichè le due misture insieme non debbono far più di 10. in 12. pinte sempre alla grossa. Dimenatela bene, lasciate riposare un'ora, e cominciate a lustrare.

Non si dee lustrar pelle, che non sia concia, e sgrassata, come prescrivemmo poc'anzi.

Per lustrare una pelle, stendetela sopra una tavola col pelo di sopra, che non faccia alcuna piega, che abbia la testa dal lato sinistro, e la culatta dal lato destro: smuovete la composizione con una spatola, abbiate una scoperta lunga otto pollici, e larga 4. perchè i suoi peli possano entrare in quei della pelle; questa scoperta, o setolino vuol esser di pelo di porco. Appoggiate la mano sinistra sulla testa della pelle, e colla destra intingete il vostro setolino nel

mastello, e passatelo sopra la pelle dalla vostra mano sinistra fino alla culatta: fate altrettanto nelle zampe: che la pelle sia stata per tutto stropicciata col setolino, e che i peli ne restino bene unisi: smuovete la composizione, intingete dentro di nuovo il vostro setolino, ripassatelo sulla pelle, ma facendola alquanto volgere sopra se stessa: questo modo farà entrare i peli del setolino fra quei della pelle: stropicciate così dalla testa alla culatta. Per tal mezzo il lustro penterà nel fondo, ma i peli della pelle faranno tutti frammischiati. Ripigliate per la 3. volta del lustro col setolino, e ripassate di nuovo dalla testa alla coda, per distendere il pelo, e disporlo. Ciò fatto intingete una 4. volta il setolino nella composizione del lustro: l'applicherete sopra la pelle toccandola a lievi colpi perchè il lustro, di cui sarà carica, cada sulla pelle.

Osservate allora attentamente la pelle: se il lustro vi pare stesso ugualmente per tutto, prendetela per la testa colla mano sinistra, e per la coda colla destra: fatela per brevi istanti sgocciolare sul mastello, per non perdere composizione, e poi stendetela al sole col pelo in aria, qualora non fossero peli di volpe: in questo caso converrebbe metterla a due a due pelo contro a pelo col cuoio esposto al sole, e di tratto in tratto voltar quella, che è sotto, e porla di sopra, sempre a contrappello: senza tal cautela il calore del sole arrecherebbe il pelo, e guasterebbe la pelle. Se volete però farla asciugare all'aria col pelo scoperto, tenetela all'ombra; ma la più sicura li è porla a due a due, e pelo contro pelo.

L'ardore del sole riscalda il lustro, l'attacca, e rende la pelle nera, e lucida.

Quando queste pelli sono asciutte, battetele fino a che non ne esca più polvere: distendetele sulla tavola, e con un setolino più rvido le spazzolerete con forza dalla testa alla coda per disporre il pelo, quindi date alle medesime il lustro come la prima volta.

Vi sono delle volpi, che si lustrano fino 5. volte, prima di dir loro il fondo.

Ma il lavoro del lustro avvanzerà di più, se si abbia una stufa, in cui si possano asciugare le pelli, e il lustro sarà preso sul pelo più facilmente. Bisogna che questa stufa sia lunga 5, in 6. piedi, e larga tre, ed alta pur 5, in 6. E' un cammerino di tavole unite; le cui giunture sieno ben turate con carta incollata, perchè il calore non si svapori: l'interno è guarnito di chiodi a uncino, sui quali si sospendono le pelli lustrate. Vi si tengono due caldani di fuoco accesi uno in un capo, l'altro nell'altro dello stanzino, e si chiude la porta. Un'attenzione, che non può esser mai troppo quando si mettono in stufa le pelli, si è, che il lustro, o composizione non abbia toccato il cuojo della pelle, e che non ne sia bagnato, poichè la pelle seccandosi ne resterebbe arsa. Per tale effetto, quando avete posto in lustro una pelle, ne prenderete una non lustrata, e tenendola colla mano destra per la testa, e tirandola col pelo rivolto verso la tavola, comprimerete il cuojo colla sinistra: mentre sdrucciola così fra la mano sinistra, che la comprime, e la destra, che la tira, ella porrà via tutto il lustro, che si è sparto sulla tavola; e quella, che vi si espone dopodai lato del cuojo, e il pelo in alto, o la stessa, non ne prende più dal lato del cuojo, e non si bagna.

Quando vedete, che la punta del pelo ha preso il lustro a dovere, rifate della composizione come quella, che avete adoprato per lustrare, e servitevene per dare ciò, che dicevi il fondo alle pelli lustrate, ma per 100. pelli di volpe non ve ne vuol più di 25. pinte: separate in due questa quantità: una la terrete in disparte, e nell'altra tufferete le pelli. A misura, che ve le avrete tuffate le torcerete ben bene, e le getterete nella tinozza, in cui avrete posto separatamente il rimanente della composizione. Quando vi saranno tutte, vi entreranno colle gambe nude, le pestere, e le terrete in questa tinozza per due giorni, pestandole d'8, in 8. ore.

Ciò fatto le torcerete: le prenderete per la parte superiore del quadrato, e per la culatta, e le scuoterete con forza per rialzare il pelo; e perchè le pelli s'asciughino più facilmente, le stenderete all'aria sopra una corda: in questo tempo non le lascerete, e vi occuperete a maneggiarne il cnojo, perchè non s'induri, scuotendo perpetuamente la pelle, disompendola colle mani, e rimettendola al suo luogo il pelo.

Allorchè le pelli sono asciutte si rifà del lustro, o sia composizione, e se ne dà un'altra mano per raddrizzare perfettamente il pelo: si fanno asciugare: asciutte si portano alla cantina, ove si stendono col cuojo sulla terra perchè prendano dell'umido: allora con un poco di grasso di porco si stropicciano leggermente sul cuojo: stropicciare che sieno si maciullano, come abbiamo esposto: maciullate e stirate, si passano alla botte da sgrassare; ma prima bisogna ben nettarle dal grasso, e dalle ceneri, che abbiano servito per conciare altre pelli, mentre il lustro non si sgrassa così, ma con minutissima arena, che si fa scaldare a un grado, cui possa soffrir la mano. Per una quindicina di pelli di volpe vi vuole mezza secchia d'arena: si mette calda nella botte colle pelli: si gira la botte, come sopra dicemmo, per mezza ora quindi si cavano: si scuotono l'una dopo l'altra nella botte, e se ne mettono altre 15. nella stessa arena; così togliesi la parte più grossa del lustro: staccherete il rimanente con altra arena. Se la vostra arena vi par molto nera, tornate a ripassare per accoriarvi, che non vi resta lustro superfluo. Dopo questo lavoro applicatele l'una di contro l'altra, pelo contro pelo, e custoditele; ma non potete esser tanto attento che basti, perchè non prendano alcuna piega nel pelo, poichè quantunque le pelli si lavorassero sopra se stesse, tuttavia la piega resterebbe.

Altra Composizione, o lustro. Prendi 3. libbre di noci di galla: 3. onze di verderame: 4. onze di sale ammoniac: 2. onze d'allume Romano: 2. onze di litargirio d'oro: 2. onze d'anti-

mo.

monio: 8. oncie di cuperosa verde: pestate tutto insieme in un mortajo, fuorchè la galla, che stemperai separatamente in un mastello, dopo d'averla pestata coll'acqua di calcina. Stemperai gli altri ingredienti in un mastello, cavandogli dal mortajo, con acqua simile. Ciò fatto mescolerai il tutto, che non dee esser più di 10. in 12. pinte. Preparato questo lustro, vene servirete come del precedente.

Altra Composizione per dare alla fauna il colore di martore. Prendi 2. libbre di noce di galla cotta, e mezza libbra cruda ugualmente pestata: 3. lib. di mihiera di piombo rossa: una lib. di sommacco: Stempra questi ingredienti con acqua di fiume, o di cisterna: aggiungivi ciò, che sarà caduto dal tuo lustro, e la feccia, che sarà rimasta nei mastelli. Stempra il tutto in 3. secchie d'acqua: aggiungi una libbra di targarioro d'oro, una libbra d'allume di vetro, una libbra di cuperosa verde, mezza lib. di sale ammoniaco, una lib. di verderame, un quartuccio d'antimonio crudo, e due libbre di piombo preparato. Pestate tutto insieme, e mescolatelo colla galla. Prendete poi una gran terina invetriata in cui porrete circa la metà d'una pinta della composizione. V'intignerete le pelli di fauna a 4. a 4. tuffandovele; e pestando affinchè il pelo prenda il lustro per tutto: le torcere, scuoterete, e porrete nel mastello col restante della composizione, che non avranno imbevuto: ve le pesterete, e ve le lascerete un giorno e mezzo. In capo a tal tempo piantando una tavola a traverso sopra il mastello, le caverete, e le stenderete sulla tavola una sopra l'altra a sgocciolare. Spoccioleranno fino al dì seguente, e ciò farà loro prendere il fondo. Quindi le porterete al fiume, ove le laverete finchè l'acqua esca chiara. Poscia le farete asciugare: asciutte che sieno darete loro una mano di quella stessa acqua, che ha loro fatto prendere il fondo: rinnovate questa mano più volte, ed ogni volta fate asciugare al sole. Quando vi rileverete il colore di martore, le esporrete

all'umido per ammorbidirle col grasso: e finirete con isgrassarle nella botte come abbiamo detto altrove.

Se volete, che le pelli di volpe prendano perfettamente il lustro, abbiate un pezzo di calcina della grossezza di 4. uova: mettetela in un mastello con 4. pinte d'acqua; aggiungeretevi mezza libbra d'allume: prendete una pelle di volpe non lustrata, intignete il setolino in questa composizione: stropicciate la pelle come per lustrarla, ma non istropicciate nel fondo: passate il setolino superficialmente: non si tratta, che di far prendere questa preparazione alla punta del pelo della volpe, che è bianchiccia, o bigiognola. Ciò fatto, esponete le pelli al sole: asciugate, battetele colla bacchetta: spazzolatele bene, e poi lustratele, come sopra dicemmo.

Preparazione delle pelli di cane. Prendi un pezzo di calcina grosso come la testa d'un cappello: mettilo in 12. pinte d'acqua: quando sarà spenta, prendi 2. libbre di cuperosa verde, una libbra e mezzo d'allume Romano, una libbra di verderame, e 2. libbre di targarioro d'oro: getta tutto nella calcina spenta: travasalo poi in una grandajaja di rame, che terrai sul fuoco fino a che la mistura sia ridotta a 4. in 5. pinte. Ciò fatto avvicina una tavola alla caldaja: stendivi sopra le pelli di cane l'una dopo l'altra: prendi un setolino, intingilo nella composizione: spazzola poi a caldo le tue pelli per tutto; e singolarmente in quei siti, ov'è del pelo bianco. Questa prima preparazione serve per disporre le pelli a prendere il lustro più facilmente. Generalmente questi preliminari di lustro diconsi il *barbarefco*, e si dice dare il *barbarefco*.

Per tigrare le pelli di cane, darò ai conigli grigi il Ginnetto, imitare la pantera, tigrare conigli bianchi, e generalmente per mochettiare ogni sorta di pelli, adopra l'appresso composizione.

Prendi un pezzo di calcina, che pesti una libbra, spegnila nell'orina, aggiungi poi dell'acqua con allume, cioè, mezza libbra in circa, che farai bollire per un'ora, e bada, che tutta la mis-

tu-

stata non sia più di 3. pinte. Prendile le pelli, che vuoi tigrare, dà loro una mano di questa droga per tutto, senza scomporre il pelo, e stropicciando sempre col setolino calando dalla testa alla coda. Ciò fatto, metti al sole: bisogna, che sieno asciutte, e battute il giorno stesso, in cui è stata loro data la preparazione precedente. Poichè le avrete battute finchè non esca più polvere, scopertatele a dovere, per riordinare il pelo: prendete la composizione, lustrate; ma prima di lustrare le ultime pelli, separate in un vaso una porzione di questo lustro, che vi servirà per tigrare tutte le vostre pelli. Per tale effetto abbiate un pennello: stendete la pelle sopra la tavola, fatevi dalla testa: se la pelle fosse lunga a segno, che non vi poteste arrivare comodamente, la farete pendere dinanzi a voi a un' adeguata distanza: vi cingerete con una tovaglia bianca di bucato, perchè stropicciando col vostro vestito, col vostro stomaco, e colle vostre maniche non isgraffiate la punta del pelo. Prese tali precauzioni, formerete le vostre mosche sulla pelle col pennello intinto nel lustro. Baderete di farle più piccole, che sia possibile. Quando il pelo sarà asciutto, s' allontanerà, e le tacche compariranno sempre troppo grandi. Quando faranno state moscate una volta le farete asciugare, le batterete bene, le scopterete sempre secondo il verso dei peli, perchè le mosche non mutino luogo: ripasserete sopra il pennello una seconda, terza, quarta volta, finchè vi sembrino nere a bastanza. Allora lascerete asciugare, batterete, e passerete nella borte dell'arena per isgraffare; e se vi paja, che le mosche sabbian perduto del loro tono, darete loro una nuova mano. Ma quando il lustro è buono non vi vuol più di tre mani di lustro.

S'imita la tigre, e la pantera nel modo stesso, a riserva, che nel tigrato le macchie sono diverse: bisogna, che l'Artefice imiti la natura, che abbia sotto gli occhi le pelli vere di queste bestie, e vi si uniformi colla possibile esattezza.

Per moscare in bigiognolo le pelli di volpe sommamente rosse, pigliate 4. libbre di legno d'India, un oncia e mezzo d'indigo: fa bollire tutto insieme finchè ne scemi un quarto: aggiungi 2. lib. di cuprosa nera, e carica a caldo le tue volpi col setolino, come sopra dicemmo.

Per imitare le pelli pollacche con volpi bianche, prendi per 12. pelli più o meno, secondo la loro grandezza 6. pinte d'acqua di calcina, che porrai in un mastello, una libbra di cuprosa verde, mezza lib. di verderame, 3. quartucci d'antimonio crudo, un quartuccio di vetriolo d'Inghilterra, mezza lib. d'arsenico: pesta tutti questi ingredienti insieme: stempragli in acqua di calcina; tuffavi le pelli; ma prima abbi cura di squagliare del butirro, e di stropicciarne con una pezza la punta del pelo delle tue pelli, e di lasciarle freddare. Quando faranno state tuffate, le stenderai sul tavolato, ove le lascerai per 4. ore: quindi le porterai al fiume; lavate che sieno le asciugherai all'ombra; e le maneggerai di tratto in tratto per ammorbire il cuoio.

Da ciò, che abbiamo detto apparisce, che l'arte di dipinger le pelli col pelo, potrebbe molto perfezionarsi; ora passeremo al modo di tagliarle per farne manicotti, ed altri lavori.

Del taglio delle pelli. Per tagliar la pelle d'una volpe, dopo che è ben manipolata, stendila sopra una tavola colla testa in faccia a te, e col pelo di sopra. Avrai un pezzo di piombo di forma d'uno scudo più sottile negli orli: osserva bene l'attaccatura della pelle, che è la parte, ove il pelo è più corto: questa linea si stende dal mezzo della testa fino alla culatta, e divide la pelle in 2. parti uguali: appoggia in taglio con forza il piombo su questa linea facendoti dalla testa, che ti è in faccia, e tirando la pelle colla mano sinistra, sicchè adruccioli con forza compressa fra la tavola, e il piombo. Per tal mezzo il lato del cuoio, che tocca la tavola si trova segnato dalla linea tirata sul pelo lungo l'attaccatura. Ec-

co ciò, che determinerà da questo lato il mezzo della pelle. Prendi il tuo regolo, applicalo sopra questa linea, e col piombo seguila sulla schiena, e tirala. Se negli la tua volpe in quadrato per lustrarla, bisogna che lo faccia traverso in due luoghi facili a rilevare. Volta la pelle dal lato del pelo: sdruciolala in mano dalla testa alla coda, incontrerai fra il corpo, e il collo un luogo meno guarinto di pelo, e d'un pelo più corto del restante. Questo luogo sarà una delle linee di divisione. Fatta questa divisione, leverete una specie di lingua di pelle lungo l'attaccatura, che la dividerà ugualmente. Sarà larga circa 2. pollici vicino alle spalle, e andrà sempre diminuendosi terminando nella culatta in punta. Farai sopravanzare questa lingua di pelle due pollici dal lato della spalla di distanza in distanza. Essa farà gonfiare l'attaccatura della tua volpe, e darà della rotondità al manicotto, quando sarà lustrato. Darai a questi quadrati la lunghezza di 23. pollici, e la larghezza di 12. Ciò, che sopravvanzerà da ambe le parti alla culatta, servirà per riempire i fusi, in cui la testa è meno larga del corpo. D'ordinario si lustrano le volpi più rosse. Quanto a quelle, che non si lustrano, non bisogna scomporre la testa. Bisogna lasciar la pelle come è, prendere il mezzo dell'attaccatura col piombo, come dicemmo, e darle 22. in 23. pollici d'altezza, e 11. di larghezza. Si separano tutte le gole di volpe, che sono bianche: gli Ufficiali degli Uffizi ne bordanò i loro uniformi, &c.

Facevansi un tempo dei manicotti di coda di volpe; ma la moda è andata giù. Si fanno dei manicotti di volpe colla pelle intiera. Si passa la pelle in pasta, vi si lasciano i denti, e le cime delle zampe. Si lavora col ferro senza aprire nè il ventre, nè le zampe. Si fa solo un'apertura nel basso della gola, tirando dal lato del ventre tanto che vi passi la mano, un'altra fra le cosce sotto la coda, della stessa grandezza. Si lascia la coda, e le zampe,

le due aperture dicono le *botte del manicotto*. Se si vuol tagliare una pelle di cane, convien sapere, che vi sono dei cani, che portano due quadrati, ed altri, che ne portano un solo. Se la pelle ha la lunghezza di 34. pollici, tagliatela a traverso. Per tale effetto piegatela in due dalla testa alla coda: battere sulla piega, perchè vi resti, tagliate, e poi segnate l'attaccatura. Ciò fatto non avrete che pezzi di 17. pollici per arrivare ai 22. bisogna cercar delle giunte.

Per tale effetto sendo tirata l'attaccatura, tiretela per la parte superiore sulla pelle dei quadrati, delle linee parallele, che racchiudono spazi alti due pollici e mezzo. Bisogna formare 3. di questi spazi. Tutti questi spazi son tagliati in due dall'attaccatura. Prendete sulla base del vostro primo spazio due pollici da una parte e dall'altra dell'attaccatura, e tirate due linee parallele alla medesima, il che forma due quadrati bislungi, la base di cadauno dei quali ha 2. pollici, e l'altezza 2. pollici e $\frac{1}{2}$ sopra la base del secondo spazio: prendete da ambe le parti dell'attaccatura 4. pollici, e tirate delle parallele all'attaccatura, cioè, formate da ambe le parti d'essa quadrati bislungi, ciascuno dei quali è alto pollici 2. $\frac{1}{2}$ ed ha 4. pollici di base. Prendete sulla base del vostro terzo spazio da ambe le parti dell'attaccatura 6. pollici, tirate pure delle parallele all'attaccatura, e formate due altri paralellogrammi, la cui base ha 6. pollici, e l'altezza 2. pollici e $\frac{1}{2}$. Ciò fatto piantate il quadrato col pelo stesso verso di voi. Tenete il coltello nella mano destra inclinatelo alquanto sul vostro lavoro, piantate le vostre mani sul quadrato, e tagliatelo: voltate la pelle in guisa, che le sezioni sieno parallele al vostro corpo, &c.

Si tagliano a scala gli orsacchi, che non hanno sufficiente lunghezza, e questo è il mezzo per dar loro quella che manca al medesimo. Quando s'edificano gli orsacchi per manicotti da uomo, si tagliano anche in altro modo:

do: si segna l'attaccatura: si segnano nella parte superiore d'essa 9. pollici da ciascun lato, lo che dà una larghezza di 18. pollici: si prende il coltello: si passa la mano nella parte inferiore della culatta contro l'attaccatura, come se si volesse separare in due l'orsacchio: si taglia poi l'ghimbescio in modo, che la fezione venga a terminare in alto, 8. pollici distante dall'attaccatura: si fa lo stesso dall'altro lato. Allora si ha un pezzo di pelle fatto a cono, la cui punta è alla culatta. Fate rientrar questa punta indentro de' due pezzi 5. in 6. pollici più basso della punta, lo che dà una crescita su questa pelle d'8. pollici in circa.

Se il pelo d'un orsacchio non è affai corto, non se gli dà per un manicotto da uomo che 26. in 27. pollici: se è molto corto, se gli danno 29. in 30. Per la larghezza del quadrato è di 18. pollici.

Cominciate a levare i ventri della pelle di ciascun lato, ove non sono bastantemente guariti di pelo da lavorarsi col corpo. Segnate l'attaccatura, voltate la pelle dal lato del pelo, prendete il piombo, segnate sotto la nuca del collo un segno tagliando, che possa rilevarsi dal lato del cuoio, come dicemmo. Quindi col vostro coltello fate questo corpo in tanti pezzi quanti vi sono spazi particolari terminati da linee.

Per lavorare comodamente il manicotto tagliato sul padrone, piegate la pelle dalla testa alla coda, col cuoio in dentro: battete su la piega, perchè resti segnata sul cuoio: voltate la pelle dal lato del cuoio, tagliatela secondo la linea segnata: fatevi cucire gli angoli: cuciti che sieno fate negli orli, che formano la lunghezza del manicotto, dei tagli. Per mezzo di questi tagli, i cui pieni, e i cui vuoti si corrispondono, tondeggerete senza difficoltà il manicotto. Stendetelo sulla lunghezza facendo entrare il soprapporto nei vuoti la quantità adeguata: levate poi due striscette di pelle lungo i ventri, alte 9. pollici e $\frac{1}{2}$, e larghe 10.

Tom. III.

linee: orlatene i lati dei quadrati, che formano la bocca del manicotto, e questo sarà terminato. Questo taglio chiamasi *taglio a palette*.

Observate, che quando la pelle è tagliata, e i suoi pezzi appuntati, cioè, cuciti nel loro sito, bisogna prendere una tavoletta di 3. pollici, riquadrati, grossa 3. linee, e aguzza da un lato, che dicesi *pomella*: quindi affilate il quadrato, segnate il mezzo col piombo, da ogni linea del mezzo lasciate un mezzo pollice, lo che forma un pollice per la lunghezza dell'attaccatura: tagliate il quadrato a strisce sempre per lungo, che non sieno larghe più di mezzo pollice, a riserva di quella del mezzo, e ponete fra queste strisce un nastro di filo largo 4. linee, che vi cucirete, il che serve a slargare il quadrato.

Bisogna badar bene di non mescolare le strisce.

S'adopraano anche le zampe, e la testa in manicotti, e in altri lavori, ma non sono prezzabili.

Ecco quanto basta per fare intendere, che il taglio non è la parte minore del Pellicciaio.

E' proibito dagli Statuti ai Pellicciaj il prendere un garzone, senza l'attestato del padrone, ch'ei lascia: di mescolare il vecchio col nuovo, di far dei manicotti per Merciaj, e Rigattieri, &c.

I *Pelattieri*, ec. sono il quarto dei sei Corpi dei Mercanti di Parigi. I loro primi Statuti sono del 1586., e gli ultimi del 1648. Hanno formato due corpi, uno di *Pelattieri*, l'altro di *Pellicciaj*, che si sono uniti: non si può tenere da essi più d'un allievo per volta. Fanno 4. anni di garzonato, e quattro di società. Il garzone dev'essere scapolo sì del paese, che forestiero. Sei maestri, e custodi dirigono gli affari della Comunità, 3. anziani, e 3. nuovi. Il primo degli auxiaux è il Capocustode, ed è il superiore della Comunità. L'ultimo dei nuovi ne è una specie d'agente. Si procede all'elezione degli Uffiziali della Comunità ogni anno il sabato, che è fra le due Fattività

X x del

del SS. Sacramento. Questi Uffiziali possono portare in tutte le cerimonie, ove sono chiamati la toga di panno col collare nero, colle maniche pendenti, orlata di velluto, che è propriamente la toga consolare. Vedi *gli Statuti della Comunità*. Enciclop. ec.

Il commercio dei *Pelliccioj* del Canada appartiene a una Compagnia, che fissa il prezzo dei Castori, e delle altre pelli, e tutti coloro, che trafficano coi Selvaggi, sono obbligati a vendere le pelli, che ne straggono, agli Agenti della Compagnia.

I Negozianti della Nuova York danno a coloro, che seguono questo commercio, il doppio del prezzo dei castori, che i Francesi pagano ai loro Corrispondenti. Vedi *Giorn. Econom.* Gennaio 1752. p. 127.

Le pelli somministrate dalla Russia sono le seguenti.

Armellini di Siberia.

Volpi bianche.

Martori Zibellini,

Lepri bige, e bianche.

Lupi Cervieri.

Orsi di Siberia.

Dofsi neri di Siberia: detti più chiari, e ordinari.

Detti di Russia, Caryapal, Casan, ec.

Agnelli di Beccheria.

PELLING. Drappo di seta, che si fabbrica alla China. Ve ne è del bianco, del colorito, di liscio, a opera, di semplice, di mezzo doppio, e di triplo.

Nel 1757. gli Olandesi ne ricevettero 1652. pezze diverse.

Ne ricevono dalla China anche i Danesi, quando possono uscire i drappi di seta.

Nel 1757. ne ricevettero 400. pezze. lise, a mazzetti, e di diversi colori lunghe dalle 12. $\frac{1}{2}$. a $\frac{1}{4}$. e $\frac{1}{2}$. larghe, che si vendettero R. 4. $\frac{1}{2}$. a R. 6.

Nel 1758. 205. pezze, che furono vendute 4. in 4. $\frac{1}{2}$. R.

Gli anni 1759. 1760. e 1761. non ne capitarono.

PELO. Filetti slegati, che escono per i pori della maggior parte degli ani-

mali quadrupedi, e che cuoprono tutto il loro corpo.

Questa spoglia, che ci danno diversi animali, come la lepre, il coniglio, il castore, il cammello, il bue, la capra, è uno de' principali elementi delle nostre fabbriche. Misero in uso degli uomini questa materia prima, innanzi al corone, e alla seta, e cominciarono da principio a farne una specie di feltro mescolandola con un'umore fiso, e tenace. L'industria giunse poi a filarla per fabbricarne vesti arrendevoli, e comode. Ma non tutti gli animali danno un pelo atto a filarsi. La capra è quella che ci somministra quel pelo con cui fabbrichiamo il *cambellotto*. Si possono adunque distinguere due sorte di pelli, gli uni buoni a filare, gli altri, che si pongono in opera tali quali si cavano di dosso all'animale. Il pelo di Castore ne è meno prezioso di quello della Capra, entra tale quale nella fabbrica dei cappelli fini. Vedi CASTORE, CAPRA, e gli *Articoli degli altri animali*.

Si chiama *pelo di Struzzo* una sorta di pelume, che dà questo uccello. Vedi STRUZZO.

IL Tosone dei castrati, e delle pecore, è un pelo più uoto sotto il nome di *lana*. Vedi LANA, *Dizionario del Cittadino*. 8. 1761.

Si continua a far venire del pelo di capra dal Levante, perchè le capre di Barberia, e dell'Asia Minore, danno un pelo più fino, e più atto a lavorare, delle capre Europee. Il pelo di capra d'Angora è generalmente il più stimato, e il più fino: tuttavia quello di Baybazar è più bianco, perchè prima di filarlo si lava col sapone, perdargli quella bianchezza, che però non migliora la qualità. I Negozianti lo conoscono facilmente dall'impressione, che lascia nelle dita stropicciandolo col sapone. Gli Inglesi, e gli Olandesi si sono affaticati per esentarsi dal tributo, che paga l'Europa al Levante per la compra del pelo di capra, allevando presso di se capre forestiere. Son riuscite a segno da farci promettere maggior

gior effetto. *Progressi del Commercio*. 8. 1761. pag. 103.

Di tutte le merci questa è la più difficile a conoscersi, e la più soggetta alla frode. Ve ne ha d'ogni sorta, e sono infinite le diverse qualità. Il difetto maggiore, che possa trovarvisi è il mescolgio della lana col filo di capra. Questa frode era stata tanto inoltrata, che venne da un Editto del R. Consiglio vietato di far entrare in Francia il filo di capra mescolato, sotto pena di confiscazione.

Le case di Costantinopoli hanno stabilito in Angora dei Fattori, chiamati dai vantaggi, che vi provano, i quali indipendentemente dalla provvisione di 4. per 100. sulla compra del filo di capra, hanno il beneficio del 4. per 100. sul peso dalla compra alla vendita. Oltre la crescita del peso prodotta dall'umido, che contrae il filo di capra nei magazzini, che può esser maggiore del 4. per 100. or diviso. Quello, che è anche più considerabile si è, che essi comprano i fili di capra in mazzi di diverse qualità, e poi ne fanno la scelta, e la separazione.

Comprati questi fili per conto della casa, aspettano le commissioni. Queste sono ora sulle qualità basse, ora sull'alte. Le qualità richieste alzano il prezzo, e la casa gli somministra sul piede di questo prezzo; le altre qualità restano in vero per conto di questa casa, ma le restano a sì vil prezzo; che non rischia cosa alcuna a spedirle in Francia per conto proprio.

Ecco a un di presso il sistema del commercio d'Angora, secondo il quale è agevole l'accorgersi, che le case di Costantinopoli hanno fatto un buon negozio col tenere dei Fattori in Angora; poichè secondo la richiesta delle qualità dei fili di capra spediscono le tratte dei loro commissarij al prezzo corrente, nè rischiano cosa alcuna a spedire le altre qualità per conto della Casa d'Angora; a cui gli partecipano. Bisogna anche, perchè questo commercio segua colla necessaria regolarità, che i Fattori, che s'impiegano, sieno

persone di sperimentata probità, poichè in questa separazione delle qualità, e dell'applicazione del prezzo, sono giudici, e parti. *Observ. sopra varj Ramè di Commercio*; e di *Navigazione*, 8. 1758. p. 110.

Si fa in Francia, e ne' Paesi forestieri un traffico, e consumo considerabile di varie sorte di pelli per le Manifatture.

PELUCCO, o PELUZZO. Drappo vellutato, detto anche *Felpe*, dal lato dritto composto d'una trama d'un semplice filo di lana, e d'un doppio ordito, uno de' quali è di lana di filo torto a due fila, e l'altro di filo di pelo di capra.

Il pelucco si fabbrica come i velluti, e le felpe, sopra un telaio a tre calcole. Due delle calcole separano, e fanno abbassare l'ordito di lana, e la terza fa alzare l'ordito di pelo; allora il lavorante getta la trama, e la fa passare colla spola fra i due orditi di pelo, e di lana, mettendola poscia una brocca d'ottone sotto quello di pelo, su' la quale la taglia con un istrumento destinato a tal'uso, che diceasi comunemente *cultello*, lo che fa conducendo questo cultello sulla brocca, che è alquanto incavata per tutta la sua lunghezza, e ciò rende la superficie del pelucco vellutata.

Alcuni pretendono, che l'invenzione del pelucco sia venuta d'Inghilterra; altri vogliono che si cavasse d'Olanda, massime d'Harlem. In Francia se ne cominciò a fabbricare nel 1690.

Le Città del Regno; ove se ne lavorano più sono, Amiens, Abbeville, e Compiègne; ne fanno anche i Lionesi, di pari, che i Fiamminghi; massime quelli di Lilla; ma la maggior parte di quei che vengono da questi ultimi luoghi, hanno un'ordito di canapa, lo che rendegli molto inferiori a quelli, che si fanno altrove. Le buone qualità del pelucco sono, l'aver il pelo corto, e sì unito, che non si possa scorgere il fondo del drappo.

Per Decreto dei 5. Dicemb. 1716. la larghezza dei pelucchi d'Amiens, e d'al-

are fabbriche di Piccardia, fu filato a una mezza canna, meno $\frac{1}{2}$, nell'uscir dal telajo per i più stretti.

Quanto alle portate prescrive lo stesso Regolamento, che l'ordito di lana farà composto di 30. in 32. portate di 24. fila l'una, e di 12. fila per mezza portata, e che le fila faranno doppie, e forte due volte.

Rispetto all'ordito di pelo, dev'essere di 15. in 16. portate di filo di canapa, senza mescolanza, ogni portata di 24. fili doppi torti, non comprese le cimozze, di modo che le pezzettine, ed avendo ricevuto l'ultimo apparecchio, abbiano almeno un quarto e mezzo, e un pollice di larghezza fra le due cimozze, e lunghe 24. canne; con libertà però ai Fabbricanti di dar più lunghezza, e più larghezza a questi drappi, ma senza scemare il numero delle fila, e delle portate specificate dal Decreto.

Si fabbricano *pelucchi* d'ogni colore, il cui principale uso è per calzoni, velate, e corpetti da verno. S'adopraano anche con frequenza per mobili, e talora anche per paramenti da Altare.

PELUCCO. E' anche una specie di drappo di tutta seta, il cui lato dritto è coperto d'un pelo alquanto lungo. Questa specie di *pelucco* si lavora sopra un telajo a 3. calcole, come l'altro *pelucco*, i velluti, e le felpe.

Il suo ordito, e il suo pelo debbon'essere di lavorino torto, e filato al mulinello, la sua trama di pura e fina seta cotta, e dev'esser largo $\frac{1}{2}$ di canna.

Si fabbrica altresì un'altra specie di *pelucco* di tutta seta col pelo da ambi i lati, di cui uno, che è il dritto, è corto, e d'un colore, e l'altro, che è il roverscio, è più lungo, e d'altro colore. Quest'ultima sorta di *pelucco* è straordinaria, e pochissimo usata.

PENNELLO. Instrumento, di cui servono i Pittori per applicar i colori.

Vi sono dei pennelli di varie forte, e fatti in diverse maniere. I più ordinari son quei di pelo di Tasso, e di Vajo, quei di pelume di Cigno, e quei di se-

cola di Cinghiale. Questi ultimi sono attaccati in punta a un 'ballone più, o meno grosso, secondo l'uso, a cui si destina. Gli altri son rinchiusi nel vano d'una penna. Di questi ve ne sono degli estremamente fini. I più grossi servono agli Indoratori per distendere il loro oro, dopo d'averlo posto sul color d'oro, o sull'imprimatura, colla spatoletra.

PEONIA. Radice medicinale avente lo stesso nome che la pianta che la produce. I Drogghieri, e gli Erboristi ne fanno commercio, benchè meno ai dì nostri, che una volta, non considerandosi più le sue virtù. Stimasi sulla sede degli Antichi buona per tutti i mali del cervello.

Per la Medicina non s'adopraano che la maschio, e la femmina. S'antepone la peonia maschio alla femmina, tuttocchè questa sia pure d'alcun uso: Questa pianta s'adopra più d'ogn'altra: non è noto migliore antiepilettico nella Famiglia dei vegetabili, e serve quasi sempre di base alle composizioni destinate contro questa orribile infermità. Vedi le sue altre virtù nella *Continuazione della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo 1. pag. 289.

PEPE. Specie d'aromato, che in ogni tempo, e in ogni paese è stato sempre ricercato per condire gli alimenti. Fu egualmente noto, e usato dagli antichi Greci, dagli Arabi, e dai Moderni. *Dioscoride*, *Galeno*, ed altri ne distinguono tre forte, il *nero*, il *bianco*, e il *lungo*, che credono esser i frutti stessi, fra loro sol differenti pel grado di maturità. Ma queste tre specie, che trovansi anche nelle Botteghe, sono frutti di piante differenti, che noi consideriamo disgiuntamente: *

Il *pepe nero* è un frutto, o *grano secco*, picciolo, grosso come un mezzano pisello, sferico, la cui scorza è increspa, nera, o scura, che essendo tolta via, si vede una sostanza dura e compatta, il cui esterno è d'un verde giallo, e l'interno bianco. Lascia una soffetta vuota nel suo mezzo: è acre, acuto, e brugia la bocca, e la gola. Ci viene in buona parte dall'Indie Orientali, che sono sotto il dominio degli Olandesi.

Deffi

Deesi scegliere il pepe più grosso, più pesante, e meno grinzoso.

Questa pianta fiorisce una volta l'anno, e quando è vigorosa, anche due. Si colgono i frutti maturi 4. mesi dopo, che son caduti i fiori; e s'espongono al sole per 7. od 8. giorni, nel qual tempo la scorza annerisce. Vien su nell'Isola di Java, e di Sumatra, e in tutto il Malabar. (Ne nasce anche in Bengala, secondo l'*Historia degli Indiani*, 12. Tomo IV. 1756. p. 128. Vedi anche Tomo VI.) Si coltiva piantando in terra dei pezzetti de' suoi rami, che si sono tagliati, e che si pongono alla radice degli alberi, oppure si sostiene con bronconi come la vite.

Levando la scorza al pepe nero si fa il *pepe bianco artificiale*, che è il solo, che presentemente ci si porta.

Si leva questa scorza con tenere in molla il pepe nero nell'acqua marina. La scorza esteriore si gonfia, e s'apre e se ne cava con facilità il grano, che è bianco, e che si secca, ed è molto più dolce ed eccellente del nero.

Non i soli granelli del pepe hanno dell'acrimonia, ma eziandio tutta la pianta, poichè le foglie sì verdi, che secche, i fermenti, e la radice, quando si masticano, abbruggiano la lingua e la gola, ed eccitano la salivazione.

Il *pepe bianco* è di due sorte, uno naturale, che si vien portato di radissimo, l'altro artefatto, che è comunissimo: ne abbiamo parlato: il naturale non differisce dal nero, che pel color grigio, o bianchiccio.

Non si rileva alcuna differenza fra la pianta, che produce il pepe nero, e quella che porta il bianco, come appunto la vite produttore l'uva nera, non si distingue da quella, che fa l'uva bianca; se non quando l'uve, che vi sono attaccate, sono mature. Ma le piante, che producono il pepe bianco, sono più rare, e non vengon su, che in alcuni luoghi del Malabar, e di Malacca; ed anche in poca quantità.

Il *pepe* lungo è un frutto seccato prima d'esser maturo, della lunghezza d'un pollice, o d'un pollice e mezzo, simile ai

gastoni della scopa-betula, bislungo, cilindrico, scannellato obliquamente come a spirale, con dei tubercoli piantati in forma di reticella, diviso interiormente in varie cellette membranose disposte sopra una stessa linea in raggi, in ciascuna delle quali è contenuto un sol granello tondo largo appena una linea, nericcio al di fuori, bianco internamente, d'un sapore acre, abbruggiante, alquanto amaro. Questi gastoni sono attaccati ad un picciuolo gracile lungo un pollice.

Dee scegliersi grosso, intiero, recente, che non pungia la lingua, ma la cui impressione duri lungo tempo: si dee scartare il forato, il cariato, o falsificato.

Quando si tagliano i frutti a traverso vi si osservano delle alette disposte a raggi contenenti granelli bislungi e nerici. Si colgono questi frutti prima che sieno maturi, e s'annoi seccare per uso.

Benchè il pepe venga in più luoghi dell'Indie, cresce in maggior copia che altrove da Rajapur fino al Capo di Comorino: quello delle Terre del Malabar, cioè, dal Monte d'Elì fino alla estremità Meridionale della Spiaggia, è più picciolo, ma frutta più: e colà appunto se ne provvedono gli Europei per portarlo per noi.

Il *pepe* viene co' bastimenti della Compagnia Franzese dell'Indie, d'Olanda, d'Inghilterra, e di Copenaghen.

Il *pepe* nero, che portano queste Compagnie, è di 3. sorte: il *Malabar*, il *Jambye*, e il *Bilipatan* quest'ultimo è il meno stimato in Europa a motivo di sua picciolezza, e di sua aridità, le quali cose per lo contrario lo rendono assai pregiabile fra gl' Indiani, che amano il solo picciolo pepe, che loro riesce meno caldo.

Convieni scegliere il *pepe* bianco vero Olanda, grosso, ben nutrito, pesante, senza mescolglio di granelli neri, nè di polverume (così diceli il frantume, o polvere dell'uno, e dell'altro pepe), che non sia stato imbiancato, e che essendo fatto in polvere, la sua farina

fa bella , e d'un grigio pendente al bianco.

Quanto al nero , con quasi tutte le qualità del bianco , bisogna badare , che i grani non sieno crespi , che ve ne sieno molti de' bianchi frammèzzo , e che i più grossi non sieno stati separati per fargli bianchi : mestiero , che si fa da molte persone sì in Olanda , che in Parigi , e in Rouen .

Il pepe è usatissimo per tutto per farse , e condimenti di vivande , si per aguzzar l'appetito , che per ajutare la digestione . Nell' India il popolo beve dell'acqua , in cui è stata in infusione quantità grande di pepe per guarire da invecchiate languidezze di stomaco . Gl' Indiani preparano per l'uso stesso con del pepe nuovo fermentato nell'acqua uno spassito assai ardente . Sogliono confettare il pepe lungo , e tondo nella salamoja , o nell'aceto , e ne fanno provvisione per servirsene comunemente , ed è come le delizie della tavola . Se ne fa uso frequente nei mesi piovosi , e per le costituzioni femminiche .

Il buon pepe lungo dev'esser nuovo , ben nutrito , grosso , pesante , difficile a romperfi , non cariato , senza frantumi , a senza terra . Il suo uso è per la Medicina , entrando in alcune composizioni Galeniche , ed anche nella Triaca . Si mescola anche talvolta colle spezierie .

La Compagnia Asiatica di Copenhagen ne riceve dal Malabar , che è spedito da Tranquebar : si vende più , o meno secondo l'abbondanza , o la scarsezza . Nel 1761. si vendè 18. in 21. scellini . e prima fino in 28. scellini .

Vi è un'altra sorta di pepe , che diceasi *Pepe d'Etiopia* , *Grano di Zelim* . Il sapore si del guscio , che dei granelli s'accosta a quello del pepe nero . Nasce questo pepe in Etiopia , e quei popoli se ne servono col dolore dei denti .

Si chiama anche *pepe* un frutto , od una certa coccola aromatica , che ci vien portata da qualche anno dalla Giamaica , e di cui fanno gl'Inglese uso grande nelle loro falce . Questa coccola è affatto diversa dalle specie del pepe europa-

ciate . I Francesi la chiamano *pepe della Giamaica* , *pepe di Thevet* ec. E' un frutto seccato prima d'esser maturo , orbicolare , d'ordinario più grosso d'un granello di pepe , la cui scorza , è scura , e crespa , avente un bellico , o corona in cima divisa in quattro , contenente due noccioli neri coperti da una membrana verde scura separati da una parte intermedia : d'un sapore alquanto acre , aromatico , accostantesi a quello del garofano .

Quest' albero nasce nell' Isole Antille . Il P. Plumier l'ha osservato nell' Isole di Santa Croce , e di San Domingo , e nelle Granadine : vien su per tutto nelle selve , che sono su i monti della Giamaica , e singolarmente dalla banda settentrionale . Gli abitanti fanno sopra alcuni di questi alberi : altri gli tagliano : prendono i ramuscelli carichi di frutti verdi , che separano dai rami , e che separano da essi , dalle foglie , e dalle coccole mature : quindi per più giorni gli espongono al sole sopra un drappo , dal nascere al tramontare , badando , che non vengano bagnati dalla guazza della mattina , e della sera . Queste coccole così seccate s'aggrinzano , e di verdi che erano , divengono scure , e in grado d'esser vendute .

Gl'Inglese tengono questa coccola per uno dei migliori aromati , che sieno in uso ; e il suo grato sapore , che partecipa di più spezierie fa , che gli danno un nome , che significa tutti gli aromati insieme , mentre ha il sapore del garofano , della cannella , del pepe , ma più misto .

Il *pepe di Madagascar* , di cui parla il Sig. di Flacour diceasi in lingua Madagascara *Lale Vistin* : è bianco e vien su da una pianta , che rampica sopra terra , il cui stelo , e le foglie hanno lo stesso odore che il frutto , che matura nei mesi d'Agosto , di Settembre , e d'Ottobre .

Il *pepe di Mascarenne* , che vien pure dall' Isola di Java , diceasi *Cutebe* , o *pepe candato* : è somigliantissimo al pepe nero , fuorchè ha una coda , ed è più grosso . La pianta , che lo produce rampica

pica, e vi è attaccato a foglia di grappoli: bisogna sceglierlo grosso, ben nutrito, e senza priape.

Il pepe della China deferito dal P. Le Conte nelle sue dotte, e piacevoli Memorie, ha le stesse proprietà che quello dell' Indie. L' albero, che lo produce è grande come un nocciuolo. Il suo frutto è grosso come un pisello, di color grigio con alcuni filetti rossi. Quando è maturo s' apre spontaneamente, e mostra un nocciuolo nero. Dopo che si è colto, si mette al sole per seccarlo, e si getta via il nocciuolo, che ha un sapore troppo acuto, e si serba la sola scorza. L' odore di questi alberi da pepe è sì violento, che forz' è coglierne il frutto in più volte per non risentirne dell' incomodo.

Il *Pepe di Guinea*, e *Corallo Orsense* è un pepe rosso del color del corallo, che coltivasi in Linguadoca, massime nelle campagne vicine a Nimes, e di cui se ne vede comunemente ne' nostri giardini, e nelle botteghe dei Droghieri, e degli Speziali. Gli acetaj ne pongono nel loro aceto, per renderlo forte, e gustoso. Dee sceglierli nuovo, in bei baccelli secchi, interi, e ben rossi, lunghi, e grossi come il dito pollice, dritti, ec.

Questa pianta cresce all' altezza d' un piede, avere foglie aguzze come il pesce, d' un verde scuro, e il suo fiore forma una rosetolina bianca con varie punte. Il frutto, che gli succede è una capsula lunga, e bastantemente grossa, che sendo matura diventa rossa, o porporina, e racchiude dei semi piatti pendenti al rosso, e questi son quelli, che hannolo farro denominare *corallo ortense*: piace assai all' occhio.

Questa pianta ama i paesi caldi: cresce naturalmente nell' Indie, e singolarmente in Guioea, e al Brasile. E' la specie più comune, la più usata, e la meno acre. Ne vien su molto anche in Ispagna, in Portogallo, in Linguadoca, e in Provenza. Si può mettere in vasi per conservarla per l' Inverno. Euclop. Art. CORALLO DI GIARDINO, e

Contin. del Geoffroy T. II. 1750. p. 1. della Mat. Med.

Gli abitanti dell' America, onde questo frutto è passato in Europa, ne fanno molto uso. Dicono i Chilt, gli Spagnuoli Piment, i Franzesi Corallo di giardino, i Chinesi Foul, e gl' Italiani Peperone.

Ve ne ha di 4. sorte: il primo dicesi *Chilotes*: il 2. che è molto piccolo, *Chiltepin*: (queste due sono d' un sapore acre, ed assai piccante: il 3. è il *Tonalche*, che è mezzanamente caldo, e che gl' Indiani mangiano come ogn' altro frutto col pane: il 4. dicesi *Chilpalagna*: non è nè sì piccante come i due primi, nè sì mite come il 3. ed è quello, di cui gli Spagnuoli fanno più stima, servendosiene d' ordinario nella preparazione della cioccolata.

Si confettano questi frutti collo zucchero per renderli mangiabili: se ne portano per mare per servire nei lunghi viaggi. S' adoprano come i capperi ec.

Vi è anche una 5. specie di pimento, che vegeta solo nel Perù, ove chiamasi *Agy*. Se ne coltiva copia grande in una picciola pianura di 6. leghe presso il villaggio di S. Michele di Sapa, poco distante dalla Città d' Arica sulla spiaggia del Perù, e nelle valli di Sama, di Tacaa, e di Cucumba. Questi 4. luoghi tuttochè di poca estensione, e tuttochè il pimento vi sia a vil prezzo, ne somministrano ogn' anno per più di 600. mila piastra, lo che sembrerebbe quasi incredibile, se non sapessimo che quello sterco d' uccelli, che dicesi *Guano*, con cui i Peruviani concimano le loro terre, le secondano a segno, che i grani, che vi si seminao, massime l' *agy*, vi fruttano 400. e 500. per 1.

Il *Pepe della Giamaica*, altrimenti *Amomi*, è il frutto, che produce l' albero, il quale somministra il legno d' India. Vedi AMOMI e INDO.

Il *Pene di Thevet* detto dagli Olandesi *amomi* per la somiglianza del vero Amomi, o Pepe della Giamaica, è un picciol frutto tondo grosso come il pepe bianco, a quattro rofficio con una specie di corona in uno de' due lati. chia-

chiama anche picciol garofano tondo perchè ha il gusto del vero garofano. Vedi AMOMO.

Quanto al pepe d'Africa, altrimenti detto *Manichetta*, o Cardamomo, Vedi questi Articolì.

PERCALLES-MAURIS. Espressione Indiana assegnata a certe tele bianche di cotone più fine che grosse, che vengono dall' Indie Orientali, massime da Pondichery. Le *percalles* son lunghe dalle 7. $\frac{1}{2}$. canne, e larghe 1. canna e 1. $\frac{1}{2}$.

Nelle liste della Compagnia dell' Indie di Londra del 1757. le *percalles* mezzo fine sono di canne 8. vendute L. 1. 4. 6. Dette fine L. 1. 17. Sopraffine L. 2. 10. 6. Sterl. Ve ne sono anche di canne 5. $\frac{1}{2}$, e di canne 11. $\frac{1}{2}$.

PERELLA o ROCCELLA. E' questa una vera pianta. Ella è veramente una pianta del genere dei *Lichen*, ed è la specie, di cui la forma è più piatta sulle sue radici, che son note ai Botanici. I suoi fiori, e i suoi semi sono sì piccioli, di pari che le sue radici, che for' è adoprare i migliori microscopj per rilevarle: e quello, che anche dimostra, che ha il seme sì è, che seminando delle sue minute scaglie bagnate, in picciole porzioni sopra rupi nella Primavera, se ne formano di nuove, che vivono, gettando radici quasi impercettibili nei pori del sasso nel calore estivo. Vien su in forma di crosta, coperta di foglioline tagliuzzate in piccioli lobi terminanti in 2. o 3. punte di color grigio, o bianchiccio, e talora paonazzetto, e finalmente rossiccio nelle loro estremità al di sopra, e nero di sotto.

Siccome non si trova mai, se non sopra grossi massi, o pietre, così è stata denominata *Perella* nei paesi meridionali della Francia. Gli Italiani, per la stessa ragione la denominano *Roccella*, che vuol dire *erba di roccia*, di rupe, ec. I Tintori Franzesi un tempo chiamavanla *Orsella* voce corrotta da *Roccella* degl' Italiani, che si sono serviti di questa erbetta per fare la tintura rossa di va-

rie gradazioni con orina, e colla calcina. Vedi ORSELLA.

La uoltra *Perella* non è gran fatto più in uso per la tintura, se non presso le povere donne campagnole. I Contadini dell' Overghese la vendono dopo d'averla ratchiata di sopra i massi con istrumenti di ferro, ove trovasi per lo più della grossezza d' un testone, ed ove si riproduce in breve tratto di tempo.

Bisogna scegliere la *Perella* in belle scaglie, assai grige, e ben secche, e meno sminuzzata, e sporca, che sia possibile.

In Lione vi è una persona, che per anche cerca il segreto di cavare un bel colore da questa *Perella*, o in mancanza di questa, dall' *Orsella* delle Canarie. *M. del Sig. Garcin.*

PERFORATA. Pianta che cresce all' altezza d' un cubito. I suoi steli sono mezzo tondi, ruvidi, legnosi, ramosi, e rossicci: le sue foglie lisce, e nervose non hanno picciuolo, e sono come applicate lungo gli steli come quelle della Centaurea minore, o della Maggiorana. Quando queste foglie si offerivano al sole, vi si rilevano dei puntini trasparenti, che sembrano tanti fori, lo che da alcuni l' ha fatta denominare *herba perforata*.

I suoi fiori, che nascono in copia sulla vetta dei rami, sono gialli composti ognuno di 5. petali disposti a rosellina, e guarniti da varj stami dello stesso colore. I suoi semi sono sottili, lunghi, di colore scuro, d' un sapore, e d' un' odore di resina: finalmente la sua radice è dura, legnosa, con una specie di scorza di color di bosso.

La *perforata*; e l'olio, che si fa de' suoi fiori, che è considerato come un vero balsamo, sono nel numero delle Droghe medicinali, che trafficano i Drogghieri, e Speziali. Vedi BALSAMO.

I fiori, e le cime piene di semi, sendo pestati, mandano un sugo color di sangue. Questa pianta cresce in copia pe' campi, e nei boschi di Parigi; e s' adopra i suoi fiori, le sue foglie, e i suoi semi. Le foglie della perforata hanno un sapore stitico, e alquanto

amaro: Le sue foglie, e i suoi semi pestati spandono un soave odore resinoso, e danno un fugo rossiccio. Questa pianta contiene molto olio essenziale, simile all'olio di Tremenina. Imperciocchè i punti trasparenti delle sue foglie, che fuor di proposito prendonsi per fiori, sono altrettante vescichette piene di quest'olio essenziale.

La *perforata* ha il primo posto fra le piante vulnerarie.

Trovansi nelle botteghe due sorte d'olio di *perforata*, uno semplice, l'altro composto: il primo che l'altro si fanno differenzialmente dal bottegai. Il semplice si fa coll'infusione de' fiori nell'olio d'oliva, in cui si pongono nuovi fiori finchè abbia acquistato un color rosso. Si trova nella *Pharmacopea*, di *Charas* una buona maniera di far l'olio di *perforata* composto. E' stimato un balsamo eccellente. Vedi *Geoffroy, Mat. Med.* Tomo VII. pag. 78.

PERIGORD. Specie di pietra dura, pesante, nera come il carbone di terra, difficile a farsi in polvere. Trovasi in certe miniere nel Delphinato, e in Inghilterra, onde ci capita in pezzi di varie grossezze. Si vende agli smaltatori e ai Vasaisti.

PERLE. Són queste pietre rotonde, o bislunghe, o a pera, bianche, o paonazzette, e lucide, che si trovano nella madreperla, ed in altri gusci d'ostrica. Vi sono:

1. Le perle tonde.

2. Le perle a pera.

Chiamansi anche *gocciolate*.

3. Le perle appianate:

1. Osservazione. Trovansi ancora delle perle, non solo nelle conchiglie marine, ma eziandio in quelle di fiume, e d'acqua dolce, e nei Laghi. Le perle grandi diconsi in Latino *Uniones*, e le piccole *marginarie*.

2. Osservazione. Il prezzo grande, che vi si pone, ha fatto studiare i loro colori, e le lor forme. Quando si tratta di comprarne, bisogna badare, 1. alla loro grossezza: 2. alla loro figura: terzo al loro splendore: vene sono delle grosse come una ciliegia, di bislunghe,

Tom. III.

che diconsi *perle* delle cilindriche, delle piatte, delle gialle, delle mezzo diafane, di scure, di nerice, ec. si trovano entro la conchiglia attaccate alle sue pareti: si nettano con ossio di seppia, colla pomice, col sale, col sapone di Venezia, e coll'acqua veramente non son pietre, ma una materia terrea, dura, e tenace. *Mineralogia Waller.* Tomo II. p. 145.

Il pesce testaceo, in cui si trovano le perle, è tre, o quattro volte più grande dell'ostriche ordinarie: comunemente addimandasi *Madreperla*.

Madreperle. Queste conchiglie sono una specie di pettine, ove si formano delle perle, che sono aderenti nell'interno della conchiglia. Si sono chiamate *pettini* le madreperle, perchè hanno due orecchie come i pettini. (Vedi l'Art. dei *Bivalvi Marini* nell'Enciclop.) i cui pezzi sono disuguali. Ma le orecchie delle madreperle sono assolutamente diverse da quelle dei pettini: non sono scannellate, e la loro forma varia grandemente nelle diverse specie. Del rimanente le madreperle son troppo differenti dai pettini, o tali, che non si possono in verun modo confondere insieme.

Le madreperle si dividono in 3 generi: quelle del primo hanno le orecchie sommamente allungate, a riserva d'una specie, ed è quella, che dà la madreperla: le sue orecchie sono più corte, e come ripiegate.

La rondinella di mare ha le orecchie molto più allungate da un lato, che dall'altro. Un'altra specie che dice si il *crocifisso*, o il *martello*, non solo ha le orecchie molto lunghe, e più allungate da un lato, che dall'altro, ma eziandio il sito degli orli della conchiglia, che è opposto a quello della cerniera, s'allunga considerabilmente: lo che vi ne dà a questo nischio una forma assai particolare.

Il secondo genere di madreperla ha una specie sola, che è quella, che dice si *Vetri Chinesi*. Questo genere è assai caratterizzato dalla cerniera del nischio: uno de' pezzi ha due denti larghi,

Y y

ghi,

ghi, e stretti in forma di fermagli, che nascono sotto il becco di questo pezzo, e che si allungano scollandosi l'uno dall'altro: questi due denti son ricevuti in due cavità incavate come solchi, che trovansi sotto il becco dell'altro pezzo del nicchio.

Le *madrepalle* del 3. genere hanno la loro cerniera composta di più denti, e di più cavità piantate sopra una stessa linea retta. *Enciclop. Art. CONCHIGLIE*, Tom. 4V. pag. 188.

Si pescano dell' *perle* nei Mari dell' Indie Orientali, in quei dell' America, ed in alcuni luoghi d' Europa.

Le *Peschiere Orientali* sono:

1. L' Isola di Baharem nel Golfo Persiano. I Portughesi sono stati padroni di questa *Peschiera*, fino a che hanno posseduto Ormus, e Mascata, ma è tornata al Re di Persia, dacchè coll' ajuto degli Inglesi questo Principe ha loro tolto Ormus, e che gli Arabi hanno ricuperato Mascata.

2. La *peschiera* di Catifa sulla Spiaggia dell' Arabia felice, dirimpetto a Bahren.

3. Quella di Manar, grosso Borgo marittimo dell' Isola di Ceylan. Le *perle*, che vi si pescano, sono le più belle di quelle d' Oriente per l' acqua, e per la rotondità, ma di rado se ne trovano che passino 4. carati.

4. Finalmente vi sono delle ostriche perlisere sulla Spiaggia del Giappone: son grosse, ed affai belle; ma siccome i Giapponesi fanno pochissima stima delle gioje, così non vi si pescano *perle*, e affai di rado.

Le *perle* di Bahren, o di Catifa si vendono presto più all' Indie: pendono alquanto al giallo; ma in una parte dell' Oriente non si stimano perciò meno, e sicché, che sono mature, o cotte, stimando gli Orientali, che quelle le quali hanno naturalmente questo colore gialliccio, non murino mai colore, e che l' acqua bianca per lo contrario non duri più di 30. anni, e prende quindi un cattivo giallo pel calore del paese, e pel sudore delle persone, che se ne addegnano. Se ne portano anche a Balfora.

Le *perle* destinate per la Persia, e per la Russia, si vendono in Bender-Congo, distante due giornate da Ormus.

Le *peschiera* dell' America son tutte nel gran Golfo del Messico, lungo la Spiaggia di Terra ferma. Ve ne sono cinque, che li seguono d' Oriente in Occidente.

1. La *peschiera* di Cubagna, Isola 3. leghe distante dalla Nuova Andalusia a 10. $\frac{1}{2}$. gradi di Latitudine Settentrionale.

2. La *peschiera* dell' Isola della Margherita, altrimenti l' Isola delle *perle*, una lega da Cubagna.

3. Quella di Comogota molto vicina alla Terra ferma.

4. Quella del fiume dell' Afcia detta la *Rensheria*.

5. La *peschiera* di Santa Marta, stessa leghe distante da quella dell' Afcia.

Le *perle* di queste 3. ultime *peschiere* sono d' affai buon peso, ma per lo più sono mal formate, ed hanno l' acqua piombina. Quelle di Cubagna non passano i 5. carati, ma vi si trovano in copia. La quantità più grande, e le più belle, si pel loro peso, che per la loro acqua, son quelle della Margherita.

Vi sono altresì alcune *peschiera* di *perle* nel Mare del Sud, ma è cosa di lieve momento.

Le *peschiere* Europee sono in alcuni luoghi delle Spiagge Seonzeff, ed in un fiume della Baviera. Fanno de' vezzi, che costano fino 1000. scudi, e di vantaggio: ma queste *perle* non possono in verun modo stare a petto alle *perle* Orientali, o a quelle d' America. Se ne pescano anche sulle Spiagge dell' Isola di Bornholm nel Baltico, di dominio del Re di Danimarca.

Il dì 29. Maggio 1761. due bastimenti provenienti dalla Vera Cruz, e dall' Avana, portarono 6. once, 2. tom. e 39. grani di *perle*.

Pesca delle Perle a Panama.

Si trovano nella Baja di Panama le Isole del *Ray*, di *Taboga*, e varie altre fino a 43. che formano una specie di picciolo Arcipelago: s' incontra nel fondo del mare vicino alla Spiaggia di quest' Isole delle grandi ostriche, che producono le *perle*. Un Callico Indiano deito *Tumaco* fu il primo a scuoprire questo tesoro agli Spagnuoli: ne regalò alquante a *Basco Nunner*, quando passava di là per andare alla totale scoperta del Mare del Sud. Presentemente le *perle* sono assai comuni a Panama: la maggior parte delle persone alquanto comode di questa Città, o dei contorni, hanno dei Negri, che occupano nella pesca delle *perle*.

Le *perle*, che vi si pescano sono d' ordinario d' ottima acqua, e se ne incontrano alcune molto grosse, e d' una bella forma: poche se ne portano in Europa, sendo la maggior parte spedite a Lima, ove sono assai ricercate, e quindi si spargono per tutto il Perù. *Giornale Economico*. Marzo 1754. p. 141.

Vedi l' Art. MADREPERLA, ove citiamo il viaggio dell' Ammiraglio *Anson*, che parla di questa pesca: dice, che la bellezza della *perla* dipende dalla qualità del fondo, in cui l' Ostrica si è nutrita: se questo fondo è limaccioso, il colore è scuro, e di rea acqua. Che l' ostriche, le quali rendono più *perle*, sono quelle, che si trovano in una maggiore profondità, ec.

La perfezione delle *perle*, o sieno tonde, a pere, a olive, ec. o barocche, consiste particolarmente nello splendore e nettezza della loro acqua. Ve ne sono di quelle, la cui acqua è bianca, e sono le più stimate in Europa: altre, la cui acqua pende al giallo, che alcuni Indiani, e gli Arabi antepongono alle bianche: altre che sono piombine: altre finalmente pendenti al

nero, ed anche affatto nere: tali erano quelle ~~sette~~ *perle* perfettamente tonde nerissime che pesavano l' una per. l' altra 12. carati, che erano venute in Francia dall' America col ritorno dei Galeoni Spagnuoli, delle quali parla *Tavernier* ne' suoi Viaggi.

Diconsi *perle Barocche* quelle d' una figura irregolare. Le *perle Paragon* sono quelle d' una straordinaria grossezza.

Le *perle da oncia*, *perle da pestare*, o comunemente *semenza di perle*, sono le più picciole di tutte. Si trovano nell' ostriche, e picchi che si pescano nel mare sulla Spiaggia dell' Indie. Per essere della qualità ricercata, bisogna che sieno bianche, chiare, trasparenti, e veramente Orientali. L' uso di questa sorta di *perle* è per la Medicina, in cui se ne fanno bevande cordiali, un tempo molto stimate, e ora estremamente decadute dalla loro reputazione. I prodi Medici dispregiano queste droghe, e le lasciano ai Ciarlatani.

La fissazione delle Dame per la loro bellezza fa che abbiano pure spaccio varie preparazioni, in cui vien loro fatto credere, che v' entrino molte *perle*: tali sono i bianchi perlati, i fiori, gli spiriti, le essenze, le tinture, ed alcune altre somiglianti: ma ciò, che vi è di più reale in tutte queste droghe, è il danaro che costano; ed i rei effetti, che producono, guastando d' ordinario le carnagioni di chi se ne serve per abbellirsi.

Si fa in Olanda, e singolarmente in Amsterdam un rilevante commercio d' ogni sorta di *perle*, sì Orientali, che Occidentali, come anche in ogn' altro paese. Il prezzo delle più belle non può fissarsi, regolandosi sopra la loro bellezza, e grossezza.

Le *perle da oncia*, come diconsi in Francia, o *perle da pestare*, come diconsi in Amsterdam, si vendono, cioè, le Orientali, Fiorini 6. 8. e 20. e le Occidentali dai 6. fiorini fino ai 90.

Valuta di tutte le forte di perle in rapporto ai loro diversi pesi.

SEMENTA DI PERLE.

possono valere.

Di 500. all' oncia l. 40. — di 100. — l. 240.
Di 400. — l. 60. — di 80. — l. 240.
Di 300. — l. 80. — di 60. — l. 450.
Di 200. — l. 100. — di 40. — l. 800.
Di 150. — l. 150. — di 30. — l. 1000.
Di 120. — l. 180. — — — — —

PERLE TONDE PERFETTE.

Una d'un mezzo grano può valere.	2. soldi 6. danari
Una d'un grano	5. —
Una d'un grano e un quarto	10. —
Una d'un grano e mezzo	13. —
Una d'un grano e $\frac{1}{2}$.	1. lira —
Una di due grani	1. — 15. —
Di 1. grani e $\frac{1}{2}$.	2. —
Di 2. grani e $\frac{1}{2}$.	3. —
Di 3. grani e $\frac{1}{2}$.	4. —
Di 4. grani.	5. —
Di 5. grani e $\frac{1}{2}$.	8. —
Di 6. grani e $\frac{1}{2}$.	10. —
Di 7. grani e $\frac{1}{2}$.	12. —
Di 8. grani e $\frac{1}{2}$.	16. —
Di 9. grani.	20. —
Di 10. grani e $\frac{1}{2}$.	24. —
Di 11. grani.	30. —
Di 12. grani e $\frac{1}{2}$.	36. —
Di 13. grani.	40. —
Di 14. grani e $\frac{1}{2}$.	50. —
Di 15. grani, o 2. carati	60. —
Di 16. grani e $\frac{1}{2}$.	72. —
Di 17. grani.	80. —
Di 18. grani e $\frac{1}{2}$.	100. —
Di 19. grani.	110. —
Di 20. grani e $\frac{1}{2}$.	115. —
Di 21. grani.	130. —
Di 22. grani e $\frac{1}{2}$.	150. —
Di 23. grani.	180. —
Di 24. grani.	210. —
Di 25. grani.	280. —
Di 26. grani, o 4. carati	300. —
Di 27. grani.	380. —
Di 28. grani.	400. —
Di 29. grani.	430. —
Di 30. grani, o 5. carati	500. —

Di 22.

Di 21. grani	300
Di 22. grani	—
Di 23. grani	—
Di 24. grani, o 6. carati	—
Di 25. grani	—
Di 26. grani	—
Di 27. grani	—
Di 28. grani, o 7. carati	—
Di 29. grani	—
Di 32. grani, o 8. carati	—
Di 36. grani, o 9. carati	—
Di 40. grani, o 10. carati	—

600.	—
700.	—
900.	—
1100.	—
1250.	—
1320.	—
1400.	—
2000.	—
2500.	—
3000.	—
3500.	—
4000.	—

Quanto alle *perle a petra*, tuttochè sieno del medesimo peso, e ugualmente perfette, che le *ronde*, non sono perciò più stimate, anzi il lor valore è assai minore: tuttavia incontrandosi due bene uguali non iscemano più d'un terzo del prezzo.

PERLE FALSE. Son *perle* contraffatte, a cui si dà un' acqua, o colore, che le accosta molto alle vere.

Una volta si facevano di solo vetro, con una specie di tintura, d' argentovivo internamente: quindi si servirono di cera coperta, e intonacata di una colla di pesce fina, e lucida: finalmente s' inventò in Francia una maniera di farle sì vicina allo splendore, e all' acqua delle *perle* fine, che gli occhi vi si sono ingannati, e non vi è quasi Dama che non le adopri in mancanza di buone, di cui disprezzano i piccioli vezzi, ed i grossi troppo costano. Il commercio di questa sorta di *perle* imitanti le naturali è rilevante in Parigi; e fanno fene delle spedizioni non solo nelle Provincie, ma anche ne' paesi forestieri.

Fabbrica delle perle false.

Siamo debitori di tale invenzione al Sig. Janin, invenzione tanto più bella, quanto, oltre l'esser semplice, rimedia ai rei effetti delle *perle false* fatte coll' argentovivo dentro, o colla di pesce posta esternamente.

Questo ingegnoso Artefice avendo scoperto, forse a caso, che la scaglia d'un picciolinò detto *laccia*, che trovasi

in copia nel fiume Marna, non solo aveva tutto lo splendore, e tutto l'occhio delle *perle* buone, ma che anche dopo d' essersi facilmente sciolte nell' acqua, ripigliava asciugandosi lo stesso brillante, che aveva prima, immaginò d' introdurre questa materia nella cavità del grano di girasole, cioè, nel grano di vetro che s' accosta alquanto a questa pietra preziosa, che forma il corpo della *perla*.

La difficoltà consisteva nell' introdurla, e quando vi fosse introdotta di spanderla ugualmente per tutto il grano.

Un picciol tubo di vetro lungo 6. in 7. pollici, del diametro d' una linea e mezzo, ma sommamente aguzzo da un lato, e alquanto curvo, gli servì per introdurre la materia soffiandovela colla bocca, dopo d' averne presa una gocciola coll' estremità aguzza del picciol tubo; e per ispargerla per tutta l' interna circonferenza della *perla*, si contentò di stacciarla leggermente e per lungo tempo in un panierino di viachi quadrato, foderato di carta.

La scaglia sciolta sendosi per questo moto attaccata nell' interno del cristallo, ripiglia seccandosi il suo splendore; ma per darglielo anche maggiore, se è d' Inverno, si pongono le *perle* in uno staccio di crino, o di stammina, che si sospende al palco, sotto cui si pongono alla distanza di 6. piedi delle bragiere di ceneri calde; e se è d' Estate, si pongono nello staccio, che si sospende nel modo stesso, ma senza fuoco.

Sendo le *perle* asciutte a dovere, e bril-

brillanti s' empiono di cera squagliata con un tubo simile a quello, con cui s' introduce la scaglia sciolta del pesce; e quando la cera ha fatto bastante presa, si nettano le have, quindi si forano le perle con un ago, s' infilano, e vi s'aggiustano dei nastri, qualora se ne vogliano fare dei vezzi.

Le perle si vendono; o alla minuta, o a dozzine, o all'ingrosso: le altre si vendono a centinaio, e a migliaio.

Lo spaccio delle perle false è molto considerabile, ed il profitto maggiore, e più certo per gusto delle Donne che non possono far di meno d'imitare tale ornamento. Vedi PERLE.

PERRUCCA, o PARRUCCA. Lunga capellatura, che dai Latini dicevasi *Coma*, onde una parte de le Gallie fu denominata *Gallia Comata* per le lunghe chiome, che quei delle Gole portavano in segno di libertà. Presentemente *perrucca* significa quei falsi capelli, con i quali si procura d'imitare la chioma naturale tessendogli, disponendogli, ed attorciciandogli, ec.

Gli Antichi non sono stati all'oscuro delle false capellature; ma non è per anche un Secolo, che se ne è in Francia stabilito l'uso, e quindi nella maggior parte d'Europa, almeno nel piede in cui trovasi presentemente: era per fino per i giovani cosa vergognosa l'usargli questi falsi capelli su i principi, mentre la perdita dei capelli in questa età veniva attribuita a una malattia, il cui solo nome è un rimprovero. Ma finalmente la moda ha vinto lo scrupolo, e quasi tutti giovani, e vecchi fino agli artigiani, e alla plebaglia, ora l'adopmano, e rinunziano senza necessità ai comodi dei capelli naturali.

Le prime parrucche, che furon fatte in Parigi verso il 1620. erano composte di pochi capelli passati a uno a uno per mezzo d'un ago a traverso una leggiera calotta per meglio imitar la natura, e allora tutte erano tonde. Finalmente s'immaginarono le trecce, e finora siamo restati in questa industriosa invenzione, valevole ad ingannar gli

occhi sul naturale, se l'affoggettarli alla moda non avesse indotti i più savj, forzandogli ad occultarli la testa entro una selva di capelli effrenatamente arricciati, il cui peso non può essere che non incomodi grandemente.

Questi parrucconi diconsi *parrucche quadre*; dopo di queste sono le *parrucche a groppi*, che accorciano il davanti: poi le *parrucche alla Spagnuola*, che sono più leggiere, e più corte cadendo solo sopra le spalle; finalmente le *parrucche naturali*, il cui riccio è leggerissimo, e che hanno pochi capelli; le *parrucche da Abate* colla chierica, o senza: le semplici *bandette*, le quali altro non sono che poche trecce di capelli, che si mescolano ed occultano fra i suoi propri capelli nel luogo delle orecchie, o per riempiergli, se son troppo varj, o per allungargli, se son troppo corti; e i giri, che circondano tutta la testa, e che sono intrecciati, come le bandette.

Fannosi *parrucche* di tanti colori, di quanti la Natura ne dà ai capelli naturali, co' quali cuopre le teste umane, di biondi, di neri, di castagnoli, di cenerini; e perchè anche i vecchi non sieno senza il loro ornamento, ed il loro comodo adeguato all'età, fannosene di mescolati di bianchi, e di tutti bianchi. Vedi CAPELLI.

PERSIA, *Raso di Persia*. Sorra di picciol pannolano, che si fabbrica in Reims.

PERSIA. Dicesi anche delle tele dipinte, che vengono di Persia; e che si suppone, esservi state fabbricate e dipinte; tuttochè con frequenza s'edificano le *Indiane*, che sono state fatte credere Persiane. Le Persiane sono le più stimate di tutte le tele che vengono d'Oriente, e singolarmente in Francia, ove le Dame le antepongono a tutte le altre, e perfino al Masulipatnam, che malgrado ciò è più stigrato dagl'intendenti.

Per lodare una tela dipinta si dice solo è una Persiana; talora s'aggiunge, è una vera Persiana per distinguerla da quelle, che s'imitano in Olanda, delle.

le quali talora si stenta a rilevarne la differenza. Vedi *INDIANE* ec.

PESCE: Animale, che vive nell'acqua. Vi sono dei *pesci* marini, come la balena, il baccalà, le aringhe, ec. de' *pesci* d'acqua dolce, come il carpinione, la trota, ec. ed altri, che vengono di pari nell'acqua marina, e nell'acqua dolce, come i sermoni, le cheppie, ec.

La vendita del *pescce* è stata perpetuamente considerata come uno dei rami più rilevanti, e più lucrativi del commercio d'una Nazione. In fatti era agevole il restar persuaso; che un popolo, il quale vende fuori del suo stato il prodotto delle sue pesche, fa un guadagno così netto, come se si comprassero i vini, e i grani delle sue proprie terre. Se vi ha alcuna differenza fra queste uscite, prezzo per prezzo, la pesca avrà dato la sussistenza a numero maggiore d'uomini. *Dizionario del Cittadino.*

Offrono i *pesci* ai nostri bisogni una varietà grande di alimenti, ma non ajutano gran fatto la Medicina.

Il *pescce* d'acqua dolce di Lago, o di stagno è nocevole, perchè si nutrice per lo più d'un'acqua fangosa, e forza, e che non ha corfo. Quello di fiume è sanissimo, purchè sia di qualche fiume rapido, come del Rono, della Garonna, della Loera, ec. Per confessione di tutti i Medici non vi è grasso più nemico dello stomaco di quello di *pescce*.

Il *pescce* di mare è il migliore di tutti, perchè la saldesime marina ne corregge l'umidità. Fra i *pesci* di mare i più sani sono quelli, che s'alimentano in luoghi pieni di scogli. Si stimano quelli, che stanziano nel fondo del mare; ma quanto ai *pesci*, che vivono alle sue rive, si noverano con ragione in ultimo luogo, perchè l'acqua in cui dimorano, è meno pura.

La carne dei quadrupedi, e degli uccelli merita d'essere anteposta, perchè ci è molto più analoga di quella dei *pesci*, e si converte più facilmente in nostra propria sostanza. *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy Tomo II. Par-*

te I. 1756. Questo volume racchiude l'articolo dei *Pesci*, e si può vedere con profitto.

Pescce di mare.

I *pesci* salati sono quelli che compongono il commercio detto di *Salumi*. Se ne noverano 6. Sorta. principali, cioè, il *sermone*, il *baccalà*, le *aringhe*, le *sardelle*, l'*accingha*, e lo *scombro*.

Il *pescce* verde è quello di fresco salato, e che è ancora umido: così dicesti *merluzzo verde*.

Il *pescce* marinato è *pescce* marino fresco, arrostito sulla gratella, poi fritto nell'olio d'uliva, e messo in barili con una *salamoia* composta di nuovo olio d'uliva, d'un poco d'aceto condito di sale, di pepe, di garofani, e di foglie d'alloro, o d'erbette. I migliori *pesci* marinati, e de' quali si fa alcun traffico, sono il tonno, e lo *storione*.

I *pesci* secchi sono *pesci* stati salati e seccati, o al Sole, o col fuoco, come il *merluzzo*, o *baccalà*, lo *stockfish*, l'*aringa*, ec.

I *pesci* detti in Francia *pesci* Reali, sono i *dolfini*, gli *storioni*, i *sermoni*, e le *trote*: sono così detti, perchè quando si prendono sulle rive del Mare, appartengono al Re.

I *pesci* da lardo, o che danno dell'olio, sono le *balene*, i *marfui*, i *tonni*, i *vitelli marini*, e altri *pesci* grassi, quando trovansi arrenati nelle rive del mare si dividono come gli effetti dei naufragi sbalzati alle rive.

La *colla di pesce* è fatta di parti nervose e mucilaginose d'una specie di grosso *pescce*, che trovasi comunissimo nei mari Russiani.

L'olio di *pescce* non è altro che grasso, o lardo di *pescce* squagliato, o che si è cavato dal *pescce* ponendolo nel torchio. La maggior copia si cava dalla balena.

La pelle di cane marino s'adopra da molti artefici per cuoprire stucci, custodie da occhiali, ed altri lavori di valore, ed il fegato dà un'olio buono per i lumi, Vedi questi Articoli.

Tr

Tre quarti del *pesce* salato si consumano in *Ischia*, l'altro quarto nel Portogallo. Vedi *Uffaritz Teoria del Commercio* Cap. 29.

Pesce d'acqua dolce.

Il *pesce* d'acqua dolce è quello, che, come dicemmo poc'anzi, si pesca nei fiumi, nei viva, negli stagni, nei canali, ec. come la *trota*, il *carpione*, il *barbio*, la *perchia*, la *rinca*, ec.

Vedi sopra la *pesca* del *pesce* dolce in Francia, massime in Dieppe, le *Offervazioni sopra varj rami di Commercio, e di Navigazione*. 8. 1758. pag. 72.

PESI. "Tavola generale dei *pesi* dell'Europa, dell'Asia, dell'Africa, e dell'America: o sia Rapporto di tutti

„ i *pesi* colla libbra di MARCO. „
La libbra peso di marco è di 16. once: si divide in 2. marche d'8. once l'uno.

L'oncia in 8. grossi, che fanno 376. grani.

Il grosso, o sia dramma in 3. danari.

Il danaro in 24. grani: il grano pesa come un granello di formento in circa.

Laonde 16. once a 8. dramme fanno 28. dramme, a 3. danari 384. danari, a 24. grani il danaro fanno 9216. grani per la libbra di marco.

La libbra si divide anche in due *loti*, o parti, il *lotto* in 10. *engel*, o sia suddivisioni, l'*engel* in 32. *affi*, come in Amburgo, in Amsterdam, in Copenhagen, ec.

Cento libbre di Marco d'Amsterdam, di Basilea, di Bajona, di Besançon, di Bourdeaux, di Brong, di Borgogna, di Dordrecht, di Parigi, di Rotterdam, di Rouen, di San Malò, di S. Sebastiano, sono a un di presso eguali a

Cento libbre, o rotoli ec. della Città di contro esposte sono a un di presso eguali a

4.	$\frac{1}{12}$ a $\frac{1}{15}$.	rotolo d'Alessandretta di Seid e di Tripoli in Siria per la cera, caffè, cotone, ec.	2105. lib. di marco.
6.	—	detti di pari per la seta	1666. $\frac{1}{2}$.
8.	—	batman di Persia	1250. —
20.	$\frac{1}{3}$.	rotoli di Seid, o Sayd Palestina in Siria	486. —
21.	$\frac{1}{4}$.	rotoli di Cipro	460. —
22.	—	detti d'Aleppo per le merci grosse	455. —
22.	$\frac{1}{2}$.	detti di pari per le sete bianche	440. —
23.	$\frac{1}{2}$.	detti di pari per le sete di Persia	430. —
26.	$\frac{1}{3}$ a 26. $\frac{1}{4}$.	detti di Damasco, e di Seyd in Siria	380. —
54.	$\frac{2}{3}$ pd. di	33. onc. di Napoli	182. $\frac{1}{2}$.
62.	$\frac{1}{2}$.	di Malta	160. $\frac{1}{2}$.
63.	libbre di 30. onc.	di Sicilia, o Messina, Palermo, ec.	158. $\frac{1}{2}$.
65.	$\frac{1}{2}$ lib. peso subr.	di Milano	152. a 153. $\frac{1}{4}$.
67.	$\frac{1}{4}$ lib. gros. p.	di Bergamo	147. $\frac{1}{2}$ lib. di marco.
71.	$\frac{1}{2}$.	rotoli di Costantinopoli	140. 6. once.
78.	—	grandi rotoli d'Orano in Africa	128. —
80.	pic	del Siam	125. —
82.	$\frac{1}{2}$.	rotoli d'Alessandria in Egitto	124. $\frac{1}{2}$.
80. a 83.	$\frac{1}{4}$.	Catis di Batavia, e della China.	120. a 125.

88.	rotoli	di Smirne	—	214.	—
88.	$\frac{1}{4}$.	detti d' Algeri	—	112.	$\frac{1}{4}$.
88.	$\frac{1}{4}$.	libbre di Ginevra	—	112.	$\frac{1}{4}$.
89.	—	di Monaco	—	112.	$\frac{1}{4}$.
88.	$\frac{1}{4}$.	detti di Regensburgo	—	112.	$\frac{1}{4}$.
88.	$\frac{1}{4}$.	di Saltzburgo	—	112.	$\frac{1}{4}$.
88.	—	di Vienna d' Austria	—	112.	$\frac{1}{4}$.
88.	$\frac{1}{4}$.	di Vevay negli Svizzeri	—	112.	$\frac{1}{4}$.
92.	rotoli	di Prusa, e Caffa sul Mar Nero	—	108.	—
93.	$\frac{1}{4}$.	libbre	{ di Lentzburgo, Winterthour Zurigo, e Zurzach Città degli Svizzeri }	107.	
94.	libbre	di Berna, e di Newcha- tel negli Svizzeri		106. $\frac{1}{4}$.	
94.	a 96.	{ di Norimberga di San Gallo }	104.	a 106.	
95.	$\frac{1}{4}$.	di Solura	104.	$\frac{1}{4}$.	
95.	a 96.	rotoli o pic.	{ delle Spiagge d'Africa di Barberia, di Salè, di Santa Croce, di Ma- rocco d'Orano, e del Bastio- ne di Francia }	104.	a 105.
96.	a 97.	libbre	{ d' Alicante, di Praga, di Bergopzoon }	103.	a 104.
97.	$\frac{1}{4}$.		{ di Londra, di Dublino, d'Edimburgo }	102.	$\frac{1}{4}$.
96.	pd.	del Vicecontado di Rouen	103.	$\frac{1}{4}$.	
98.	a 99.	libbre	{ di Basilea, di Bilbao, di Brema - }	101.	a 102.
98.	a 99.	libbre	{ di Bolzano, di Francfort sul Me- no, di Gruyeres, della Roccella, di Nantes. }	101.	a 102.

99.	rotoli	di Tunisi	101.
100.	Seer	{ di Goa del Mogol, ec. }	100.
101.	libbre	di Copenaghen	99.
102.	libbre	{ del Cantaro di Ge- nova, di Durazzo in Al- bania, di Zoffinga, d' Amburgo. }	98.
102. $\frac{3}{4}$. a 103.		{ d' Arau d' Augsburgo }	97. a 98.
103. a 104.		{ di Bienna negli Sviz- zeri di Borgo in Bressa di Strasburgo <i>peso</i> <i>piccolo</i> di Venezia <i>alla grossa</i> di Zittau in Lusazia }	96. $\frac{1}{2}$.
104. a 105.		{ di Beaucaire, di Lubecca, di Luneburgo, di Colonia. }	95. $\frac{2}{3}$.
105. a 106. libbre		{ d' Aix la Cappella, di Berlino, del Brabante, <i>cioè</i> , d' Anversa, d' Arschot, di Bois il Duca di Bruselles, di Bruges } in di Gand } Fià- di Midelburgo } dra. di Brunfwich, di Francfort sull' Oder, di Gueldres, d' Hall' in Sassonia, di Konigsberg, <i>peso</i> <i>nuovo</i> di Lipsia, di Lindau, in Suaba, di Magdeburgo, di Malines. }	94. a 95.

105.	a 106. libbre	{ d' Abbeville, di Cadice, di Malaga, di Schaffousen, di Siviglia. }	{ 93. a 94. }
108.		{ di Curaçao in America di Berga nella Norvegia }	{ 93. }
109.		{ d' Inghilterra pel quin- tale di 112. libbre. }	{ 91. }
112.	Rotoli	{ del Gran Cairo, di Sardigna. }	{ 88. a 89. }
112.	a 113. libbre	{ di Bautzen in Lufazia, di Courtrai, di Danzica, di Murcia. }	{ 88. a 89. }
112.	a 113. libbre	{ d' Udenarde, di Tournay. }	{ 88. a 89. }
113.	a 114.	{ di Lisbona, di Madrid, d' Ypres. }	{ 88. a 89. }
115.		{ d' Aire in Guascogna, di Dixmuda, di Lilla. }	{ 87. a 88. }
116.		{ di Doncherchen di Lione peso di Città. }	{ 87. $\frac{1}{2}$. }
118.		{ di Tolosa e dell' alta Linguadoca }	{ 84. $\frac{1}{2}$. }
119.		{ di Corfù, della Macedonia, di Rimini. }	{ 82. }
120.	libbre	{ d' Avignone, di Barcellona, di Breslau, di Cracovia, di Konigsberg, peso vecchio, di Liebau, di Marsilia, di Mompellicri, di Ruffia, di Stockolm. }	{ 83. }
			Z z 1 121.

121.	rotoli	{ di Cataro nell' Epiro, di Cefalonia. }	82.	
124.	a 125. rotoli	{ del Zante, dell' Arcipelago, di Napoli di Romania, di Salonicchio, }	78.	a 80.
125.	libbre	di Steckolm.	78.	a 80.
		<i>Peso di Metalli.</i>		
133. $\frac{3}{4}$.		di Dalmazia	75.	
133. $\frac{1}{2}$.	libbre	di Turino	75.	
140.	rotoli	di Candia	70.	a 71. $\frac{1}{2}$.
140.	libbre	di Roma		
140.		<i>peso di Romano, o dei Mer-</i> <i>canti di Firenze e di</i> <i>Livorno</i>	71. $\frac{1}{4}$.	
141. $\frac{4}{5}$.		<i>peso di bilancia detto</i>	70.	
145.		{ <i>peso della libbra detto</i> di Lucca }	68. $\frac{3}{4}$.	
142. $\frac{2}{3}$.		d' Alicante libbra piccola	70.	
149. a 151.		{ d' Ancona, di Bologna, di Recanati. }	66.	a 67.
153.		{ di Genova <i>peso piccolo</i> , di Milano, <i>alla grossa</i> . }	65.	a 66.
153.		{ <i>peso.</i> di Modona, di Napoli, di Reggio. }	65.	a 66.
158. $\frac{2}{3}$.		{ <i>peso leggero</i> di Sicilia, di Nizza in Provenza, di Saragozza, di Valenza in Ispagna }	63. $\frac{1}{4}$.	
162.		d' Udine	60.	a 62.
164.		<i>peso sottile</i> di Venezia	61.	
169. $\frac{1}{2}$.		<i>peso sottile</i> di Bergamo	59.	
173. a 175.		di Mantova	57.	
221.		di Retimo.	45.	

Questa nuova Tavola di tutti i *pesi* è la più completa, che abbiamo potuto raccogliere, e combinare dal *Richard*, dal *Sevury*, dal *Girardeau*, dal *Giornale Economico*, e da altri Libri, e Memorie nuove.

La crediamo adunque la più esatta, e la più comoda, mentre non solo si vede subito quanto fanno per tutto 100. libbre di marco, rotoli, rotolis, ec. fanno in peso di marco; ma perchè abbiamo qui unito in serie tutti i *pesi*, che si trovano uguali in diversi Paesi, o in circa. Quando s'accordano le diverse Memorie, le abbiamo seguite, e quando no, abbiamo posto le differenze principali.

PETRIFICAZIONI. Per la maggior parte sono corpi marini, che si trovano su i monti e fino nel centro di più massi, o rupi, o fra i loro strati, e che i dotti Naturalisti uniscono nei loro Musei di Storia Naturale per servire ai medesimi nelle loro ricerche per iscuoprire le verità idollistiche sopra le cagioni dei cambiamenti, che seguono successivamente nella superficie della terra, e dell'acque. Dacchè varj Dotti, come il *Woodward*, lo *Scheuchzer*, il *Bourquet*, ec. le hanno fatte conoscere per avanzo del Diluvio universale, una folla di curiosi, che son rimasti ammirati di ciò, si sono dati a farne delle Raccolte, e de' bei Musei, per servir di prove potenti del grande avvenimento del Diluvio. Molti Principi, Signori, e ricchi Privati, la maggior parte de quali son più vaghi di siffatte materie, che capaci di ragionarvi sopra giustamente, e dottamente, hanno preso il gusto di farne delle Raccolte bellissime per avere il piacere di fargli ammirare sotto le loro mani. Siccome è difficile il trovare di questi pezzi, od avanzz così intieri, così ben formati, e così belli, come vorrebbero, vi sono dei ricchi Dilettanti, che tentano d'averne a qualunque prezzo, e perciò vi spendono molto danaro: ma verrà un giorno, che non si avrà tanta fiamma di queste rarità alla moda; e ciò farà, quando i monti ne avranno somministrato tante, che bastino per ap-

pagare gusto sì curioso, e sì nuovo. Questa premurosa ricerca è quella, che dà motivo presentemente ai prodi Droghieri, massime a quei del Nort d'unire tali petrificazioni più scelte per venderle con vantaggio a tutti quelli, che ne bramano per adornare i loro Musei: imperciocchè questa unione di corpi marini, che si trovano sepolti quasi in tutti i monti del Globo, sendo presentemente un oggetto di commercio, s'aspetta propriamente al Droghiere. Quindi tornava bene il farne qui un nuovo Articolo in pro di coloro, che avessero il gusto nascente di tentarne un'unione facile per farne traffico.

Consistono queste petrificazioni in ogni sorta di *Conchiglie*, di *Coralli*, di *Madrepore*, d'*Altreite*, di *Tubulari*, d'*Echiniti*, di *Fungoi*, d'*Agarichi marini*, di *Belenniti*, di *Gariofilli*, d'*Alerie*, di *Pietre matrici piene d'insetti marini*, Finalmente d'altre pietre, impronti di varie specie d'*animali terrestri*, di *Pesci*, di *Piante marine*, ec.

Le conchiglie petrificate dei monti, o sieno conservate intiere colla materia delle loro conchiglie, o sieno rimaste macinate da una terra petrificata, o dentro o fuori di cadaun pezzo, sono varie specie d'*Ostriche*, di *Moli*, di *Bucardi*, di *Nautili*, di *Chiocciolate*, di *Trombe*, di *Pettini*, di *Nerite*, di *Petoncoli*, di *Sironibi*, di *Turbini*, di *Corni d'Ammon*, le cui specie sono molte, d'*Istirici*, di *Conche*, di *Bellicci*, di *Raggioli*, d'*Anmiti*, ec. Si possono unire a questi due ordini di corpi petrificati quei d'un ordine diverso, che non vengono dal mare, e dei quali ve ne sono dei curiosissimi, come sono i *Dendriti*, sì in pietre comuni, che in marmo, e in agata; i *Gepiri*, la maggior parte dei quali si trovano in Italia, pieni di vene figurate, alcuni dei quali rappresentano Città, e fortezze, altri monti, paesi, e isole; e finalmente altri d'*animali*, e di differenti figure anche d'*uomini*. Vedi *Mineralog. Waller*. Tomo II. pagg. 12. 40. 75. 176. ec.

PETTINE. Istrumento che serve per disimbarazzare, e nettare i capelli.

Fan-

Fannosi *pettini* di varie materie, e di varie fogge. Ve ne sono di bosso, d'avorio, di gusci di tartarughe, di corna di diversi animali, e di piombo. Questi servono per dare un colore d'ardesia ai capelli troppo rossi.

Parlammo altrove dei *pettini*, che si fanno dei denti, o dell'ossea dei Mammutti, che si trovano sotterra in varj luoghi della Russia. Questi *pettini* non sono meno belli di quei d'avorio.

Quanto alla forma dei *pettini* ve ne ha colla schiena, con i denti da ambi i lati, all'Indiana, e dei curvati: questi son sempre di corno, picciolissimi, e coi denti mezzo ferrati: servono per tener alti sulla fronte i capelli, moda usata in Francia sin dal principio del presente secolo.

I *Pettinaj* di Parigi cavano da Rouen quasi tutto il bosso, del quale fanno i loro *pettini*. Gli Olandesi lo portano a Rouen, e lo caricano in Levante dalla banda dell' Arcipelago, da Smirne, e da Costantinopoli: si compra a cantara, e in grossi pezzi, lo spacciano i *Pettinaj*.

Di Rouen parimente viene il corno buono per fare i *pettini*, che vi va d'Inghilterra. Se ne fa di buono anche in Parigi: ma o sia costume (lo che sovente in fatto di negozio decide), o sia che in fatti il corno d'Inghilterra s'addica più al mestiero del *Pettinajo*, il corno Inglese è anteposto al Parigi.

Le foglie di tartaruga, e l'avorio si cavano pure da Rouen, ma ne viene anche in copia maggiore di Nantes, dalla Roccella, da Bordò, e da altri Porti di Francia, ove gli portano i bastimenti Franzesi, cioè, le scaglie di tartaruga dall' Isole Antille, o da altri luoghi dell' America, e i denti d'Elefante da varj luoghi delle spiagge Africane, massime da quella parte, che dicesi la *Spiaggia dei Denti* per la quantità, che vi se ne trova.

In Francia è assai considerabile il commercio dei *pettini*, e se ne fabbricano d'ogni sorta in diverse delle sue principali Città: ma i migliori ed in

più quantità fannosi, e spacciansi in Parigi, e in Rouen.

Le spedizioni di Rouen si fanno d'ordinario per numeri, de' quali ve ne è di due sorte per i *pettini* di bosso, e d'una sola per quei di corno.

Le specie più picciole di bosso si dinotano con numeri Romani, ed i più grandi con numeri Arabici.

PEZZA. E' una specie di Moneta di conto, o piuttosto di foggia di contare in uso fra i Negri della Spiaggia d'Angola in Africa, massime in Malimbo, e a Cabindo.

Il prezzo degli Schiavi, delle altre merci, e dei rinfreschi, che si trattano in questi due luoghi, di pari, che i *Costumi*, che si pagano ai piccioli Re ai quali spettano, si stimano da una parte e l'altra in pezze; cioè, che se questi Barbari vogliono avere dieci pezzi per uno Schiavo resta d'India, gli Europei dal canto loro valutano similmente in pezze i prodotti, e le merci, che ne danno in cambio.

A cagion d'esempio dieci anabassi vagliono una pezza, un fucile, una pezza, un bariletto di polvere di 10. libbre, una pezza, una pezza di Salempuris blò 4. pezze: dieci bacini di rame, una pezza; una pezza di tela Indiana, 2. pezze: lo che forma le 10. pezze fisse per uno schiavo quando si è valutato così. Questo a proporzione dee intendersi di tutte le altre merci, che servono al commercio della spiaggia d'Angola, e che vi si cambia per dei Negri, o per della polvere d'oro, per della cera, per dei cuoj, ec.

PEZZA D'INDIA. Nella tratta, o commercio dei Negri dicesi *Negra Pezza d'India* un'uomo, o una donna dai 15. fino ai 20. o al più 30. anni, che sia sano, ben fatto, non zoppo, e con tutti i suoi denti.

Per due pezze vi vogliono tre fanciulli che abbiano passato i dieci anni fino ai 15. e due di più età di cinqu'anni fino ai dieci per 1. pezza. I vecchi, e gl'infermi si riducono a tre quarti.

PIASTRA. Moneta d'argento prima fab-

fabbricata in Ispagna, poi in varj altri Stati Europei.

Le piaſtre Spagnuole vagliono in tutte le 4. Parti del Mondo. In Levante ſono più particolarmente note ſotto la denominazione di *Piaſtre Sivigliane*. Queſta merce, che l'America ſomminiſtra alla Spagna, che la ha in cambio dei prodotti di cui abbisogna, è la baſe del commercio Europeo coll' Aſia. Diſtinguonſi le *Sivigliane* in *Mefſicane*, e in *Colonne*. Sono a un di preſſo dello ſteſſo Titolo, e peſo, nè ſon differenti che per la forma, e per l'impronto. Le *Mefſicane*, coſì dette, perchè fabbricate nel Meſſico hanno la figura d'un poligono irregolare. Le *Colonne* fabbricate nel *Potosi* hanno conſervato il nome di *colonne*, perchè hanno per impronto le *Colonne d'Ercole*, col motto *non plus ultra*. La piaſtra Colonna è quaſi tonda. Per qualche tempo è ſtata antepoſta alla Meſſicana; ma ora le Meſſicane ſono più ricercate, e vagliono d'ordinario un mezzo per cento, e talora 1. per 100. più dell'altre.

Queſte monete ſono a XI. danari di fino. Mille debbon peſare 117. marche 2. once di peſo di Cadice: la onde la piaſtra ſi riduce a 15. dramme $\frac{1}{117}$. del marco a peſo di Cadice più debole di 7. p $\frac{2}{3}$. di quello di Francia. Si vendono a tanto il cento, e il prezzo creſce, o ſcema ſecondo le richieſte. Si è denominato *prima* il profitto che ſi fa ſul valore intrinſeco delle piaſtre, quando ſono ricercate.

Il Re di Spagna ne fa paſſare per ſomme conſiderabili nelle principali piazze d'Europa, ove ha ſtabilito degli Agenti, che le ricevono, ne fanno la vendita, e il ritorno è in lettera di cambio ſopra la Spagna. Queſti Agenti ſomminiſtrano tutte le piaſtre di cui abbisognano per l'Indie Orientali le Compagnie di Francia, di Londra, di Svezia, di Danimarca. Genova, Livorno Algeri ſe ne provvedono ſimilmente per le Scale del Levante. Quelle, che vengono d'Algeri vagliono d'ordinario 1. a 1. $\frac{1}{2}$ p $\frac{2}{3}$. di meno dell'altre, perchè i Mori del paeſe, gente ſcaltriſſima, e

fraudentiſſima non le laſciano uſcire delle lor mani ſenza averle toſate.

I Turchi le comprano dai Mercanti Franchi, e le ſpediſcono in Egitto per farvi le loro provviſioni di caffè, di riſo, di zaſſerano, di lino, ec. Siccome non coſtumano ſiccurrà, antepongono l'eſtate per far queſte provviſie. Quindi queſta ſtagione è la più favorevole per vendere le piaſtre, e per profittarvi di vantaggio. Il convoglio di Sedda, che capita nella ſteſſa ſtagione, ne rincara di più la richieſta, perchè quei che pagano le lor compre di caffè in ſivigliane hanno queſto prodotto a 3. o 4. p. $\frac{2}{3}$. di meno, di quei, che le pagano in zecchini, o in altra moneta. Si ricevano le ſivigliane in Aleſſandria, di pari che nelle altre Scale del Levante in pezze, in $\frac{1}{2}$. pezze, in quarti, e in $\frac{1}{4}$. quarti. Quanto più minute ſono, tanto meno ſono ſtimate.

La piaſtra d'argento, e di Spagna ſiſata da un'Editto del Re del 1727. a 10. Reali, e 10. quartos di platſa, peſa 540. grani peſo di marca Spagnuola, e 506. peſo di marca Franzefe, al Titolo di 10. dan. e 20. gr. Ella vale 5. lire 8. ſoldi, 11. dan. $\frac{1}{10}$. in Francia. Vedi *Dizionario del Cittadino* 8. 1761. Chiamafi anche *pezza da otto*, e *Reale da otto*, perchè vale otto Reali d'argento.

La *piaſtra d'otto reali d'argento* vale 15. reali di veglione, di modo che per rapporto a queſta differenza di reali d'argento, o di veglione, vi vogliono per ciaſcuna piaſtra ſolamente 272. maravidis d'argento, e ſino a 510. maravidis di veglione.

Nel 1687. ſegul qualche cambiamento in Iſpagna riſpetto alle antiche piaſtre, o pezze da otto, che furono alzate fino a dieci reali d'argento, e che ſi denominarono ſcudo d'argento. Ma a un tempo ſteſſo ſe ne coniarono delle nuove di minor peſo, che ebber corſo ſul piede d'8. reali, come avevano avuto le prime.

Tuttavia una tal mutazione non impedì, che la piaſtra non continuaffe a correre ſul primo piede.

Le

Le Monete di cambio di Madrid , sono la doppia , che vale 4. piaſtre , la piaſtra 10. reali , il reale 34. maravedis , il ducato 375. maravedis . In Cadice ſi valuta la piaſtra 8. reali . Chiamanſi *Talleri* le piaſtre , o reali da 8. che ſi fabbricano in Olanda , ed in varj luoghi de' Paefi-Baſſi , e di Germania . Gli Olandeſi ſervonſi dei proprj nel loro Commercio del Levante , ove ſon detti *Aſiani* per la figura d'un Leone , che vi è da un lato improntato .

La piaſtra ſi riceve nell' Indie Orientali per 2. *Rupj* , 6. *Peffas* e un *Rupio* vale 45. *Peffas* .

La piaſtra è anche una moneta d' argento battuta nella Zecca del Gran Signore , e vale 120. aſpri .

PICCIONE. Uccello noto a tutti , e che ſi nutrice per la tavola .

Ve ne ſono dei domeſtici , dei terrajoli , e dei ſalvatichi , che diconſi *Colombaccej* . I piccioni *Caucheſi* ſono groſſi piccioni dei Paefi di Caux nella Normandia .

I migliori piccioni di colombaja ſono i grigi pendenti al cenerino , e al nero : hanno gli occhj , e i piedi roſſi : i privati ſono i più groſſi , hanno la carne più delicata , ma coſtano ad alimentargli .

Il commercio dei piccioni non è coſa lieve , perchè fruttano tutto l'anno , particolarmente nei meſi di Marzo , e di Settembre . Vedi *L' Agronomo* , o *Dizionario del Coltivatore* , 8. 1761 .

Ve ne ha di due ſorte , che ſono principalmente uſati nella Medicina , cioè il piccione domeſtico , e la *tortora* . Vedi *Contin. della Mat. Med.* di Geoffroy , 12. 1756. Tomo III. pag. 138 .

PICHINA d' *Haubourdin* . Panno , che ſi fabbrica in Haubourdin preſſo la Città di Lilla in Fiandra : è di lana ſcura incrociata largo 1. canna , o $\frac{1}{2}$. e le pezze tirano 23. in 24. canne di Parigi in circa . Queſto panno ſerve d'ordinario per gli abiti de' PP. Carmelitani .

PICOTE'. Panno di tutta lana , di viſſiſſimo prezzo , che è una ſpecie di cambellottino .

Queſta ſpecie di panno ſi fabbrica a

Lilla in Fiandra , ove ſe ne fa di più lunghezze , larghezze , e qualità . E' ſimile ai Lamparilli , ed ai polimiti , ma non di qualità coſì buona : la ſua più ordinaria deſtinazione è per la Spagna , poichè la Francia non ſe ne ſerve quaſi punto . Vi ſono anche dei *Picote* con della ſeta . Vedi CAMBELLOTTO LAMPARILLI , e POLIMITI .

PIETRA . Corpo ſolido , inſipido , e duro , che non è , nè martellabile , nè duttile , nè ſcioglibile nell'acqua , e che ſi forma nelle viſcere della terra , ed anche talora in quelle degli uomini , e degli animali . Vi ſono anche delle pietre che ſembrano prodotto del mare , come la *pietra pomice* , e la *pietra di Spugna* ; ed altre pure , le quali ſono un' eſtetto della virtù dell'acqua di certe fontane , capaci , a ciò , che ſe ne dice , di petrificare qualunque materia . Sono queſte petrificazioni , che i Dilettanti ſi pregiano di conſervare nei loro Muſei . Vedi PETRIFICAZIONI .

Le *pietre ordinarie* ſono un' arena più , o meno groſſolana , e più , o meno legata , lo che rende le più , o meno tenere : non hanno alcuna traſparenza , nè alcun liſcio ſopra la loro ſuperficie , che è un principio di traſparenza , e quando ſi rompono le due ſuperficie della ſpaccatura ſono diſuguali : ſono diſpoſte a ſtrati paralleli , o a ſfogliami , e quindi più facili a ſpaccarſi per queſta direzione , che per la oppoſta : hanno una grana ſenſibile alla viſta , cioè , un' infinità di particelle diſtinte più o meno groſſe , più , o meno ferrate le une contro l'altre , la cui unione par che formi la ſua ſoſtanza . Ha una grana lo ſteſſo marmo . In ſomma è un *fugo pietroſo* , che condotto dall'acqua comune , e poi depoſto in terre , o arene forma le pietre . E' un' arena eſtremamente fina , la quale , quando ſi unisce diſimpegnata d'ogni eterogenea materia , forma i *cristalli* , e non forma che *pietre ordinarie* , ſe ſi meſcoli con terre , e con arene più groſſolane . Che ſe una pietra ordinaria già formata e che di ſua natura è ſoltanto ſpongoſa e tenera , riceve ancora ne' ſuoi interſtizi nuovo fugo pe-

trofo, divien selce. Si può vedere questa formazione delle pietre ben delucidata nelle Memorie del Sig. de Reaumur nell' *Istoria dell' Accad. delle Scienze*, an. 1721. e le loro varie specie nell' *Distribuzione metodica dei Fossili del Woodward*.

Di questo gran numero di pietre, che son tutte lavoro della Natura, altre servono per sola magnificenza ed ornato; come tutte quelle dette per eccellenza *Pierre preziose*, che fanno il commercio dei Lapidarij, e dei Gioiellieri: altre più utili, se certe fossero tutte le virtù, che loro s'ascrivono, s'adopra- no dalla Medicina, e son vendute dagli Speziali, e dai Droghieri, come i diversi *Belzoar*, la *pietra Giudaica*, la *pietra Aquila*, ed alcune altre somiglianti; altre ancora son d'uso nella Pittura, o per prepararne varj colori, calcinandole, e macinandole, o per servire di matite ai Disegnatori, del qual numero sono la *pietra Armena*, la *Piombina*, la *sanguigna*, la *pietra nera*, ec. che formano parte del commercio dei Coloristi Droghieri, ec. finalmente la quantità maggiore d'uso più necessario e più comune, servono per le fabbriche, e ne formano, o l'innalzamento, o l'unione, o l'ornato: fra queste sono la *pietra da taglio*, il *travertino*, i *tusi duri*, la *pietra da calcina*, ec.

Parleremo nel progresso di questo Articolo di varie di queste pietre, in quanto però avranno rapporto al commercio.

Seguiremo l'ordine del *Wallerio Mineral. Tom. I.* e aggiungeremo quello che troveremo anche in altri Libri di più interessante rispetto alle pietre utili all'Arti, e di cui vien fatto traffico. Secondo il *Wallerio*, le pietre sono corpi duri, le cui parti sono strettamente legate infra se. Hanno queste le appres- so proprietà generali.

1. *Osservazione.* La durezza delle pietre varia: ve ne sono 1. delle tenere, e poco compatte, che in certo modo si possono stritolare colle dita: tali sono una parte dei *talchi*, e la *pietra pomice*, 2. Ve ne sono delle dure, che si possono lavorare, e tagliar col ferro, e coll'ac-
Tom. III.

ciaio, come i *marmi*, e i *maigni* ec. 3. se ne danno delle più dure, che non si possono lavorare, se non con una forte lima d'acciaio: come le *turchine*, ed alcuni *selci*. 4. Ve ne sono delle durissime, o che hanno la durezza del selce, su cui non fanno presa nè il ferro, nè l'acciaio, e che non si possono lavorare, che collo smeriglio, come il *diaspro*, l'*agata* ec. 5. Finalmente se ne trovano anche di più dure, come le pietre della stessa durezza del *diamante*, e che non possono lavorarsi, se non colla polvere di *diamante*, come i *diamanti*, gli *zaffiri*, ec.

Le pietre si dividono in 4. Ordini.

1. *Ordine.* *Pietre calcarie.* Diconsi *pietre calcarie* quelle, che dall'azione del fuoco son ridotte in polvere, e che poi mescolate coll'acqua, o con alcuno altro liquore, risumono unione, e durezza nuova. Queste pietre sono d'una tessitura sì poco ferrata, che quando si battono coll'acciarino, non gettano scintille: sotto questa classe si pongono le pietre seguenti.

PIETRA DA CALCINA. 1. Le particelle più picciole della *pietra da calcina* sono tenere, nè vi si può rilevare alcuna determinata figura.

2. Se si rompano queste pietre, si dividono in pezzi irregolari.

3. Ogni *pietra da calcina* è dura, tuttavia la lima vi fa presa. Non si liscia facilmente nè ha colori vivi, e puri.

4. All'aria si scompone da per se stessa, lo che segue massime in certe specie; tuttavia quanto più fina ne è la grana, tanto maggior disposizione ha la *pietra da calcina* a scomporsi.

5. Calcinata al fuoco attrae facilmente l'umido dell'aria, e di per se si riduce in polvere: quando, dopo d'essere stata calcinata, si mescola col sale ammoniac, spande odore acutissimo.

6. Forma un'effervescenza considerabile coll'acqua forte, e con gli acidi, anche prima d'esser calcinata.

7. La sua gravità specifica è a quella dell'acqua in proporzione di 2.810::1000. X. ovvero 2.81::100. X.

1. *Pietra da calcina compatta:* v'è in
A a a scheg-

sepegge facilmente, nè si distingue dalla pietra da schioppo se non dalla prova dell'acciarino, della lima, e dell'acqua forte: ve ne ha di varj colori: di bianca, di grigia, che trovasi in Froso nell'Jamtland in Svezia, e di grigio-ferro parimente, in Froso: ve ne è un'altra specie del medesimo colore, ma d'un ombra diversa in Germania, presso Bruchsal: S'assomiglia molto alla pietra da schioppo: di scura nelle miniere d'Osmund nella Dalecarlia: di rossa, di verde: quella di Praga è di questo secondo colore: di nera, trovasene anche vicino a Praga: di venata, in Toplitz in Boemia.

2. *Pietra da calcina brillante.* Vi si rilevano delle pagliuzze lucide, e dei granellini somiglianti a quei del gesso: con frequenza in questa pietra da calcina entrano delle materie eterogenee, massime del Mica; dal che segue, che la sua forma, e i suoi colori sono soggetti a variare. Abbiamo la pietra da calcina brillante bianca, la grigia, la verdastria, la nera: se ne trova nelle miniere di ferro: d'ondeggiate, e a strati, o zone di più colori.

Questa somministra la calcina peggiore, e ciò a motivo delle molte parti eterogenee, che entrano nella sua composizione.

3. *Pietra da calcina disuguale.* Le parti sono grossolane, visibili, e facili a discernersi: questa pietra rinchiede con frequenza materie forestiere, che ne occupano una parte: quando se ne vuol far uso, si è costretti a separarne: il suo colore varia. Abbiamo, la pietra disuguale da calcina bianca, grigia, verdastria, a onde, e quella a strati. Questa specie di pietra da calcina somministra la calcina più bianca, e più dura. I fonditori di miniere l'antepongono all'altra. Se ne servono nei loro forni come d'uno squagliante. Vedi le Osserv. del Waller. pag. 86. e quelle sopra le pietre tenere, e calcarie nel Giornal Econom. 1759. pag. 385.

Marmo. Vedi questo Articolo.

Gesso. Vedi questo Articolo, e l'Articolo Strucco.

Alabastro. Vedi ALABASTRO, al quale Articolo si può aggiungere ciò, che segue del Wallerio. Abbiamo: l'*Alabastro bianco*, il macchiato di nero, il rossiccio, che mescolato coll'acqua forte; o coll'aceto distillato ha l'odore dell'*hepar sulphuris*, e divien verde: ma mescolato coll'aceto divien giallo.

L'*Alabastro* duro è più duro e più compatto dell'altra specie d'*Alabastro*, ma è affatto opaco, fuori che questo, ne ha tutte le proprietà.

PIETRA SELENITE. Vedi SELENITE.

Gesso mezzo trasparente verde, o *PIETRA NEFRITICA.* Per correggere questo Articolo sotto questa seconda parola aggiungeremo in questo luogo ciò, che ne dice il Wallerio Tomo I. p. 110. E' una specie di Gesso verde semidiafano, più, o meno segnato: questa pietra è sfogliata non compatta, alquanto varuosa al tatto, la sua gravità specifica è di a. 894: : X. Il Pott la nobvera fra le pietre calcarie: si è impropriamente collocata fra le agate, e i diaspri.

Spalto. Vedi SPALTO.

Cristallo d'Islanda. Vedi quest'Articolo, e il Wallerio, T. I. p. 217.

2. *Ordine. Pietre vetrificabili.* Diconsi vetrificabili le pietre, che si fondono nel fuoco, e vi si cangiano in vetro: sono d'ordinario sì dure, che coll'acciarino gettan fuoco: almeno possiedono una di queste due proprietà; ma niuna di queste pietre forma effervescenza nè coll'acqua forte, nè con gli altri acidi.

Ardesia. Vedi quest'Articolo, e il Wallerio, Tomo I. p. 130. ove si dividono in *Ardesia da tavolo*, da tetti, e da carbone. *Ardesia grossolana*, o *schiisto*. Trovasene in Finlandia, e in Germania nelle miniere d'Ilmenau nel Contado di Henneberg. *Ardesia tenera* e *stritolabile*. Se ne trova in Svezia, a Nerickle, in Krafsafelo nella Ingermania, nella Miniera d'Osmund, Provincia di Ratwich in Svezia.

Ardesia alluminosa, arenosa, cornea. Vedi ivi pag. 303.

PIETRA DA AFFILARE DI TURCHIA. Questa pietra a prima vista pare come pic-

piena di scaglie: si prenderebbe per una specie di *felce*: il suo colore è grigio, come quello del *felce*: tuttavia è tenera, e l'acciaio vi fa presa finchè è asciutta: ma subito che è stata bagnata con dell'olio, indurisce: se si calcina nel fuoco, prende un colore bianchiccio, e allora comparisce una *pietra* composta d'una arena finissima: ha anche la proprietà d'indurirsi nel fuoco.

PIETRA DA ARRUOTINI. Questa *pietra* è composta di particelle finissime, eguali, e poco compatte per se stesse, ma sì strettamente legate le une all'altre, che l'acqua non può insinuarsi fra esse, nè filtrarsi per entro la *pietra*: s'adopra per farne *pietre* da affilare, e per delle macine: abbiamo la *pietra da arruotini bianca*: fanno sene varie graziose figure.

La *pietra da arruotini d'un grigio chiaro*, e la *rossiccia*. Vi è quantità di queste due specie di *pietre* nella Parrocchia d'Orsa nella Dalecarlia, che ne dà a tutto il Regno di Svezia.

La *pietra da arruotini gialliccia*. Di queste diverse specie fanno picciole *pietre* da affilare, che non si debbon confondere con quelle che fanno coll'Ardesia. Wallerio.

La *pietra di Levante* è gialliccia, a un di presso come la cera che esce dagli Alveari delle Api. Questa è per i ceselli.

La *pietra di Liegi* è bianca lattea di sopra, e nera d'ardesia di sotto. Serve per i rasoi.

La *pietra da lancetta* è verde. Questa è una specie di *felce*.

La coda non è altro, che *pietra* da arruotare bigiognola tagliata per lungo. Vi si affilano i coltelli.

Finalmente la *pietra da olio* è molto simile alla *pietra* del Levante. Su questa molti Artesci affilano i piccioli loro istrumenti d'acciaio, come i punteruoli, gli scalpelletti, i bulini, ec. che servono per cesellare, e per intagliare, o a bulino, o ad acqua forte, o in legno.

Gl' Incisori di medaglie, e di gettoni, e gl' Intagliatori di monete, l'ado-

prano parimente per varj loro utensili; ma oltre di ciò si adoprano per lustrare i quadrati superiori quando hanno finito di lavorare gl' incavi.

Per comodo queste *pietre* s'incassano nel legno, a riserva della coda, e della *pietra* del Levante.

Cote, pietra da filare. Questa *pietra* è composta di particelle d'arena grossolane, ma eguali: è bernoccoluta: l'acqua vi si filtra a traverso, e s'indurisce all'aria.

Trovasi nell'Isole Canarie, e sulle spiagge del Messico. I Giapponesi la stimano una spugna petrificata. Vi sono persone, che soglion servirsene per filtrar l'acqua che bevono.

Salce. Vedi SELCE, e il Giorn. Econ. pag. 238.

Agata. Vedi questo Articolo, ed anche il Wallerio, Tomo 4. p. 151.

Agata bianca. L'Agata ha un'affai fina grana. La *pietra* di questa specie par liscia, e compatta come il vetro. Queste sono tutte molto dure, e coll'acciarino buttano fuoco; le più comuni servono per tal'uso: chiamansi *pietre focaje*, o da *schioppo*. Quelle che sono della specie più fina prendono il liscio, e sono molto lustre. Wallerio.

Trovasi dell'*Agata bianca* nei paesi dei Calmucchi sulla riva d'un fiume detto *Cashe*. Se ne possono fare dei vasi al torno, come tazze, ed altri lavori, e s'affomigliano alla porcellana bianca, e mezzo diafana. Se le dà il lustro collo smeriglio.

E' famosa l'*Agata nera d'Islanda*. Se ne distinguono due sorte. L'una, che è assai dura, lucida, ma infiammabile, e d'una sostanza analoga alla resina, ed al bitume. L'altra, che gl' Islandesi chiamano *pietra da schioppo* non arde, ed è più dura. Tuttavia si può farla in pezzi, che quando sono sottili, sono trasparenti, lo che fa, che si consideri questa materia come una vetrificazione, e con tanto maggior probabilità, in quanto che se ne trovano dei pezzi intorno ai Vulcani, massime nelle falde del monte *Krasie* del peso di 10. libbre. Ne fu fatta in Copenaghen pel defunto

Re una scodella coperta d'un solo di questi pezzi. L'Artefice vi consumò 4. anni per la difficoltà, che vi è a lavorare materia così dura. Di questa stessa agata fanno manichi di coltelli, come anche collane, e orecchini per le donne, che portano il lutto. *Relazione d'Islanda d'Andersen Mercurio Danese, 1733. pag. 325.*

PIETRA DA SCHIOPPO. E' una specie di selce d'un colore affatto scuro, e che somiglia al corno: si trova sfaccata e sparfa per la Campagna, o nella creta: interiormente comparisce molto liscia, e sommamente compatta. E' dura ed unita quasi come il vetro. Abbiamo:

La pietra da schioppo comune. Questa è d'un colore, ora più, ora meno carico: si trova sparfa per i campi; con frequenza è piena di tacche, e di raggi: ve ne è molta nelle pianure di Scania per ogni dove.

La pietra da schioppo cretica. Trovasi questa specie disposta a strati fra la creta: i pezzi sono macchiati con tacche cretacee, e con frequenza foracheiati.

Le Parrocchie di Meunes, e di Coufisi nel Berry, due leghe distanti da S. Agnan, e mezza lega da Chervens, sono i luoghi della Francia, che producono le pietre migliori da schioppo, e quasi le sole buone. Laonde non solo ne provvedono la Francia, ma anche i Forestieri. *Vedi Giornale Econom. 1759. pag. 34.*

Corniola. Vedi questo Articolo. Ell'è una specie d'Agata quasi affatto trasparente: d'ordinario è rossiccia, e di colore di carne: il suo colore è quasi simile al fiero del sangue; la sua specifica gravità è di 3. 290. Abbiamo:

La Corniola bianchiccia.

La Corniola rossiccia. Sarda. Ell'è, o d'un rosso pendente al giallo, o d'rosso pallido: dicesi Sarda.

La Corniola rossa. Ell'è affatto rossa, e più diafana dell'altre corniole: con frequenza è d'un rosso sommamente carico.

La Corniola bianca con tacche rosse.

assomigliasi a una corniola pallida, su cui fossero cadute delle goccioline di sangue.

La corniola con tacche, o raggiata. E' una corniola rossiccia ornata di linee bianche, rosse, o nere, o d'altri colori.

Le corniole Europee sono meno diafane di quelle dell'Asia.

Se ne fanno per lo più anelli, sigilli, ed altre simili galanterie.

Calcedonio. Vedi questo Articolo.

Questo è appena semidiafano; piuttosto è torbido, e nuvoloso: è di color grigio mescolato d'altri colori deboli: non si vede a traverso di questa pietra, se non come si mirasse per entro uno specchio unto, e sudicio. Nel fuoco diventa bianca. Abbiamo:

Il Calcedonio grigio verdastro. Sembra quasi verde, ma osservandolo di contro al lume, comparisce torbido, e mescolato d'un poco di grigio.

Il Calcedonio d'un grigio scuro: è d'un bruno pallido, o di grigio scuro mescolato insieme.

Il Calcedonio d'un grigio pancezzetto. E' un Calcedonio Orientale. Vi si rileva per lo più un poco di giallo, e di porporino, sicché sembra di tre colori: guardandolo di contro al Sole, vi si osservano tutti i colori dell'Iride. Quindi dicesi anche *Iris Chalcedonia*.

Il Calcedonio latteo. Sembra d'un bianco pallido, fiso, e latteo. E' comune, e trovasi in Europa.

Il Calcedonio raggiato, e tacchettato. I raggi, e le tacche, che vi si vedono sono ora rosse, ora bianche, ora grige: è d'un color carico. Nelle tacche gialle vi si veggono talora delle figure simili a quelle del formaggio bacato.

Il Calcedonio differisce dalla Corniola, 1. nell'essere quello sempre torbido, e nuvoloso, e nell'esser solo semidiafano: 2. nell'esser d'un color grigio, mescolato d'altri deboli colori; dove la corniola è quasi affatto trasparente, ed i suoi colori son puri, e vivaci.

Onice. Vedi questo Articolo.

Sardonica. Vedi l' Articolo.

Opalo. Vedi l' Articolo.

PIETRE DI ROCCA. *Vedi Waller. Tomo 4. pag. 176. ec.*

Diaspro. Vedi quest' Articolo.

Porfido. Vedi quest' Articolo.

Lapislazzuli. Vedi l' Articolo.

Cristalli. Vedi CRISTALLO.

PIETRE PREZIOSE. *Vedi la scoperta, e l' impiego delle pietre preziose nei tempi antichi, Origine delle Leggi, delle Arti; ec. Tomo II. in 12. Lib. 1. Art. 3. Può dirsi, che i diamanti, e le pietre preziose sono specie di selci trasparenti, ma di pasta fina, e dura.*

1. *Diamante. Vedi questo Articolo.*

2. *Rubino. Vedi quest' Articolo.*

3. *Zaffiro. Vedi quest' Articolo.*

4. *Topazio. Vedi quest' Articolo.*

5. *Smeraldo. Vedi quest' Articolo.*

Lo smeraldo è la 4. pietra per la durezza, contando dal diamante. La lima vi fa qualche presa. Abbiamo;

Lo smeraldo d'un verde chiaro, che diceasi *Oriente*, di modo che il fondo del suo colore pare che inclini al giallo.

Lo smeraldo d'un verde carico. Gli smeraldi Occidentali sono d'un verde carico, e il verde, che ne fa la base, par che penda al paonazzo.

In Egitto sono molte miniere di smeraldi: ma oltre al non esser di bel colore, sono sì teneri, che non si possono lavorare. *Maillet* Descrizione dell' Egitto, pag. 307. e 318. *Vedi Origine delle Leggi, ec.*

6. *Grisolito. Vedi quest' Articolo.*

Abbiamo il *grisolito* d'un verde chiaro. E' d'un color d'acqua pendente al verde.

Il *grisolito* d'un verde gialliccio, o *grisopraso*. E' un topazio d'un verde mescolato di giallo: il suo colore è affai chiaro: assomiglia a quello del colore seccato.

Il *grisolito* d'un verde di pera, o *praso*. Vi si rileva mescolato un poco d'oro. Questa pietra ha gran relazione al topazio, perchè è d'un giallo dorato: si trova in grossi pezzi, come il topazio. Non è, come quello, di gran prezzo.

7. *Ametisto. Vedi questo Articolo.* Abbiamo:

L' *Ametisto violetto puro*. E d'un blù violetto senza mistura d'altro colore.

L' *Ametisto gialliccio*. Il suo colore è violetto, ma pende al giallo.

L' *Ametisto pallido*. E' per lo più del colore del vino, con un poco di blù: ve ne è però di bianchiccio.

L' *Ametisto rossiccio*. E' d'un colore violetto, ma come mescolato di sangue, lo che lo fa pendere al rosso.

8. *Granato. Vedi quest' Articolo.*

9. *Giacinto*. E' una pietra preziosa poligona, più, o meno diafana, il cui colore è d'un rosso tirante al giallo: si fonde nel fuoco, ed è più tenera del granato. La sua specifica gravità rispetto all'acqua è solo nella proporzione di 2. 631.: 10000. Quindi è leggerissima. Abbiamo,

Il *Giacinto d'un giallo rossiccio*. Per lo più pende alquanto nel violetto.

Il *Giacinto d'un giallo di zafferano*.

Il *Giacinto d'urbianco gialliccio*. Somiglia molto a un'agata, o a un succino che è d'un bianco giallognolo.

Il *Giacinto del colore di succino*. Assomiglia tanto al succino giallo, che fra queste due sostanze non vi è altra differenza, che la durezza.

Il *Giacinto color di miele*. Assomiglia al miele, sì pel colore, che pel suo lustro debole, e scuro: *V. GIACINTO.*

10. *Berillo, o Acqua marina*. E' una pietra poligona, e diafana d'un blù verde, o d'un verderame, detto *Coladone*. E' l'ultima di tutte le pietre preziose per la durezza. Si squaglia nel fuoco.

Per uniformarsi solo al linguaggio dei Gioiellieri: il *Wallario* ha fatto più divisioni delle pietre preziose, di quello paja che richiedesse la materia: tuttavia ne ha ometto numero grande.

Le pietre preziose non sono che concrezioni, che giornalmente si producono, e la materia, che le produce dee essere stata fluida.

Trovasi una terra marziale in tutte le pietre preziose colorite; come rubini, giacinti, granati, ametisti. Si osserva similmente, che le pietre preziose colorite

rite contengono realmente dei metalli: che lo zaffiro, e lo smeraldo contengono del rame, i granati dello stagno, e del ferro, e talvolta dell'oro.

Quanto al colore dei cristalli, e delle pietre preziose, si ha motivo di credere, che nasca da un vapore minerale, o dal mescolglio d'alcune soluzioni di sostanze minerali.

Abbiamo creduto di dover brevemente esporre in questo luogo la maniera di riconoscere, se una pietra è vera. Si otterrà ciò, 1. per mezzo d'una ben temprata lima: poichè se morde anche pochissimo le pietre, è segno che sono false: convien però eccettuare da questa regola lo smeraldo, il topazio, l'ametisto, i granati, i giacinti, e i berilli, su cui la lima fa presa. 2. Per mezzo del fuoco. Tutte le vere pietre preziose, non vi si fondono, e vi conservano il colore, fuorchè lo zaffiro, e il topazio, che ve lo perdono, l'ametisto, il granato, il giacinto, e il berillo, che vi si fondono affatto. 3. Dal lustro, che è sì vivace nelle pietre vere, che ne escono dei lunghi raggi, che portano la luce all'occhio con forza, dove una pietra falsa non ha per lo più che una lucentezza fiacca: non tramanda lunghi raggi, qualora il sole percuotendo sopra uno de' suoi angoli non rifletta. 4. Dalla gravità: una pietra vera è molto più pesante d'una pietra falsa dello stesso volume, a riserva dello smeraldo, che è leggerissimo. Possiamo per tal prova servirci con riuscita della bilancia idrostatica. 5. Coll'acquaforte: se se ne lascia cadere una goccia sopra una pietra falsa, muterà colore, o diverrà più carica nel sito, su cui sarà caduta la goccia: dove per lo contrario l'acquaforte non produce la medesima alterazione sopra una pietra fina. 6. Dall'

Elettricità: il diamante attrae con forza il mastice nero, e perciò, quando s'incaffa vi se ne pongon sotto le foglie.

7. Dal colore della polvere: quella del diamante è affatto grigia: 8. Colla vista: si esamina, quando la pietra è montata, se la foglia sottoposta non sia di natura da darle risalto, o colore; o riguardando gli angoli della pietra in guisa, che il raggio visuale vada a passare fra la foglia, e la parte superiore: così non bisogna considerare la pietra dall'alto al basso, poichè la foglia può dar del colore, e del risalto alla pietra veduta in questo aspetto: bisogna tener la pietra in guisa, che il raggio visuale porti in tutti i suoi angoli: o voltando la punta della pietra contro l'ugna del pollice, ed alzando la mano finchè il raggio visuale attraversi la pietra parallelo al piano dell'ugna. Se la pietra è falsa, offerveremo, che tenendola così non ha splendore.

Osservazione. Quanto al prezzo di queste pietre preziose, varia secondo la lor purezza, e bellezza: dipende anche dall'uso, e dalla moda, e più ancora dall'avidità del Mercante, e dalla fantasia del compratore: tuttavia ho creduto dover fissare questo prezzo per chi non ne ha alcuna contezza. Torna bene prevenire il Lettore, che le valute, che seguono, sonosi fissate sopra pietre di tutta perfezione. Mi farò da una tariffa di quattro prezzi di pietre tagliate a rosetta, e confrontata colle pietre grezze nell'Indie. Si offerverà, che un grano ha a un di presso d'un'asse nel Ducato; che questo grano è soltanto un po' più leggiero: che si contano 4. grani in un carato, e che perciò un carato ha in circa il peso d'11. di ducato, o di 4. assi.

Diamanti grezzi dell' Indie Orientali a
12. $\frac{1}{2}$. Rixdalleri * il carato vagliono
Rixdalleri

Diamanti rosette ful piede di 48. Rix-
dalleri il Carato.
Rixdalleri

1. Grano.	4.
2. Grani.	9.
4. Grani o un carato.	12.
1. Carati.	16.
3. Carati.	29.
4. Carati.	38.
5. Carati.	47.

1. Grano.	6.
2. Grani.	16.
4. Grani o un carato.	48.
2. Carati.	192.
3. Carati.	432.
4. Carati.	768.
5. Carati.	1200.

Tariffa di Tavernier per le
Rosette
Il Carato ful piede di 50.
Rixdalleri.

Tariffa d' Amburgo per le
Rosette
Sul piede di 64. Rixdal.
il Carato.

Tariffa d' Amsterdam per
le Rosette
Sul piede di 70. Rixdalleri
il Carato.

1. Grano.	6.
2. Grani.	18.
3. Grani.	36.
1. Carato.	50.
5. Grani.	78.
6. Grani.	112.
7. Grani.	153.
2. Carati.	200.
3. Carati.	450.
4. Carati.	800.
5. Carati.	1250.

1. Grano.	8.
2. Grani.	24.
3. Grani.	40.
1. Carato.	70.
5. Grani.	100.
6. Grani.	144.
7. Grani.	196.
2. Carati.	256.
3. Carati.	576.
4. Carati.	1024.
5. Carati.	1600.

1. Grani.	8.
2. Grani.	—
3. Grani.	—
1. Carato.	70.
5. Grani.	90.
6. Grani.	130.
7. Grani.	160.
2. Carati.	220.
3. Carati.	900.
4. Carati.	1100.
5. Carati.	1400.

Vedi anche l' Articolo DIAMANTE ..

Quando i brillanti son minori d' un grano, se ne pongono più insieme, finchè formino un carato, e si vendono dai 30. ai 40. Rixdalleri, più o meno secondo la loro grandezza. Un brillante del peso d' un carato una volta si vendeva dai 90. fino ai 100. Rixdalleri. Presentemente si vende dai 120. ai 130. Un brillante d' un sol grano vale 10. Rix. così il brillante è superiore d' un quinto a una rosetta, quindi aggiungendo al prezzo d' una rosetta un quinto di questo stesso prezzo, avremo il valo-

re d' un brillante; e sottraendo dal prezzo d' un brillante $\frac{1}{5}$. avremo il prezzo d' una rosetta. Osserveremo altresì esser presentemente difficilissimo il vendere le rosette ful piede segnato nella precedente tariffa, ma che una rosetta d' un grano vale 9. in 10. Rixdalleri.

Le pietre grosse non sono gran fatto in uso, e si vendono meno care che le piane ed a faccette. Le pietre a faccette vagliono la metà meno delle rosette, sicchè una pietra faccettata d' un grano si vende 5. in 6. Rixd. ed anche meno. Quindi si vede, che per le pietre

* Il Rixdallero importa 3. lire, e 15. soldi d' argento di Francia. Il Ducato 10. lire 10. soldi in lire 11.

tre a faccette si può far uso della Tariffa del *Tavernier*: per le pietre grosse, della tariffa dei 48. Rixd. per le rosette d'acqua non bella, della tariffa d'Amburgo; per le rosette di bell'acqua, di quella del *Tavernier* raddoppiandola, cioè, ponendo il carato sul piede di 100. Rixdalleri; ed aggiungendovi $\frac{1}{2}$ di questo valore, avremo il prezzo dei brillanti. Ognuno potrà calcolare secondo la stessa proporzione: ecco come calcolava il *Tavernier*: riquadrava il peso della pietra, e moltiplicava il prodotto pel prezzo d'un carato, o d'un grano, secondo che il peso della pietra era in carati, o in grani. Per esempio, valutava un brillante di 6. grani 360. Rixdalleri perchè 6. volte 6. fa 36., che moltiplicati pel prezzo d'un grano che, è 10. fanno 360. Rixdalleri pel prezzo d'un brillante di 6. grani: similmente un brillante d'un carato vale 1080. Rixdalleri perchè 3. volte 3. fanno 9. che moltiplicati per 120. valore del carato danno 1080. Rixdalleri pel prezzo del brillante d'un carato. Secondo la tariffa d'Amburgo, si riduce il peso di tutta la pietra in mezzi grani, si moltiplica il numero, che viene per se stesso, ed il prodotto, che se ne ha, è il valore della pietra: a cagion d'esempio, una pietra di 2. carati fa 16. mezzi grani, i quali moltiplicati per se stessi fanno 256. Rixdalleri, che è appunto il valore d'una pietra di 2. carati, ec.

Il rubino valeva un tempo la metà del diamante: nell'Indie un rubino d'un grano vale 12. Rixd. quando è d'un carato il suo prezzo è di 24. in 30. Rixd. di 2. carati di 40. e di 3. carati di 72. Rixd. In Europa il prezzo del rubino è lo stesso che quello del diamante, se non val più; di modo che i piccioli si vendono insieme dai 6. agli 8. Rixd. ed anche dai 15. ai 20. quando son belli, e ben tagliati, e che 5. d'essi fanno un carato: il rubino d'un grano costa 12. Rixd. e quando è perfetto ne vale 30. Un rubino perfetto d'un carato vale 100. Rixdalleri. Qui non bisogna solo badare alla purezza,

e alla trasparenza della pietra, ma anche al colore, che fa una gran differenza nel prezzo. Il prezzo del rubino, come quello del diamante, cresce a proporzione del suo peso.

Lo zaffiro valeva una volta 2. Rixdalleri il carato: ecco come si calcola il suo valore: Si riquadra il numero dei carati, che pesa la pietra, e si divide questo quadrato per la metà del prezzo d'un carato: per esempio uno zaffiro di 6. carati costa 18. Rixd. perchè 6. volte 6. fanno 36. che diviso per 2. che è la metà del 4. dà 18.

Un topazio non val molto quand'è di 2. scrupoli: si vende 50. Rixd. d'ordinario vale la metà dell'Ametisto.

Gli Smeraldi sono d'un prezzo disuguallissimo; poichè il peso eguale uno si venderà talvolta 10. volte più caro d'un altro: il colore e la purezza son quelli, che ne fanno tal differenza: smeraldi puri e chiari si vendono insieme sul piede di 4. Rixd. il carato: uno smeraldo d'un carato si vende 30. Rixd. e quando il colore è puro e vivace, costa fino 80. Rixdalleri.

Il prezzo dello smeraldo non cresce a proporzione di sua grandezza, come quello del diamante, perchè è rarissimo, che i grossi smeraldi sieno senza difetti.

Il Grisolito non è ricercato, e perciò non è di gran prezzo: un grisolito d'un carato si vende 15. 20. 24. rixd. e con frequenza assai meno: una volta valeva la metà del prezzo dei diamanti. E' però vero, che allora il diamante non valeva ciò, che vale ai d'oggi.

Un Ametisto d'un grano si vende 2. rixd. e quello d'un carato, 4. il prezzo dell'ametisto cresce in una aritmetica progressione, come a cagion d'esempio: Un Ametisto pesa 6. carati: per saperne il prezzo bisogna sapere ciò che valgono 5. carati, e valgono 11. rixdalleri: se aggiungiamo 11. a 5. avremo 16. che è il prezzo d'un ametisto di 6. carati: se ne può fare una tariffa. Un grano costa 1. rixdallero, 2. gr. 2. 3. gr. 4. 4. gr. 7. 5. gr. 11. 6. gr. 16. rixdalleri, e così in seguito.

Gli ametisti di Boemia, e di Sassonia

nia si vendono a proporzione di loro grossezza, sicchè i doppi si vendono il doppio dei semplici, i tripli si vendono il triplo, ec.

I *granati* sono comunissimi, e se ne può avere un pezzo a pochissimo prezzo.

I *giacinti* costano lo stesso che i *grisoliti*, e gli *ametisti*. Dei *berilli* non se ne fa gran traffico. *Waller*. Presso gli *Antichi* le pietre buone colorite erano comunissime, ma molto rari erano i *diamanti*. Vedi l'Orig. delle Leggi, delle Arti, ec. 12. 1758. Tomo I. Lib. II. Art. III. p. 215.

III. Ordine. *Pietre Refrattarie*, o che fanno testa al fuoco.

Mica. Vedi quest' Articolo.

Rocca di Cornio. Vedi *Waller*. p. 251.

La *Rocca di corno cristallizzata nera*, o vera pietra del *paragone*, *Besstus*, *Lapis Lydius*. S'adopra per saggiare i metalli, o come pietra del *paragone*, e questo è il nome, che le danno quasi tutti i *Naturalisti*. Ell'è d'un nero lucido. Vedi *Tocco*.

Vetro di Moscovia. Vedi questo Articolo.

PIETRA OLLARIA. Vedi *Waller*. pag. 256.

Talco. Vedi questo Articolo.

Serpentina. Vedi questo articolo.

Amianto. Vedi l'Articolo, e *Waller*. p. 262.

Amianto di Cipro, o *Lino fossile*, e altri. Ivi p. 264.

Sughero Fossile. Vedi *Waller*. p. 268.

Asbesto. Vedi quest' Articolo, e *Waller*. p. 270.

Asbesto maturo. Di questo si può fare della carta, filarlo, e ordirlo. Bisogna farli dal dividerlo, e prepararlo a dovere; ma ha perpetuamente l'incomodo di cader nel fondo dell'acqua, e di spaccarsi.

Si noverano le pietre refrattarie fra le primitive, ed antichissime. Non si possono prendere per le reliquie del *Diluvio*.

IV. Ordine, o *Pietre composte*. Vedi *Waller*. pag. 275. 287.

Tom. III.

MINERALI SALI.

PIETRA VETRIOLICA, o *pietra atramentaria*. È una pietra di vari colori, che contiene del *vetriolo*, come possiamo assicurarcene ponendola sulla lingua per assaporarla. Ha la proprietà di scomporsi. Abbiamo:

La *pietra atramentaria rossa*.

La *Bianca* è tenera, e per lo più d'un color cangiante, e variato: se ne trovano di gialle *sulfuree*, e d'*arancia*.

La *nera*, e la *grigia*. *Waller*. Tom. II. pag. 297. Vedi *MINERALI*.

PIETRA CALCARIA ALLUMINOSA. È una pietra calcaria rossiccia. Da una pietra da calcina. Di questa specie si cava l'*allume rosso*, e l'*allume Romano*. *Wallerio* pag. 304.

SEMIMETALLI.

PIETRA ARSENICALE. È d'un grigio cenerino, alquanto pendente al *blù*, assai compatta, mescolata di pagliuzze lucide: gitta scintille colpendola coll'*acciarino*, e spande un'odore arsenicale. Stando molto all'aria annerisce, ed assomiglia molto a una miniera di *cobalto*. Trovasi presso *Lotofen*. *Waller*. Tom. I. pag. 412.

PIETRA CALAMINARE. Vedi *CADμία*, e *CALAMINA*. È una terra metallica più, o meno compatta di vari colori, ma d'ordinario gialliccia, o scura: sembra come bacata. Alla fiamma ponendola nel fuoco dà un color verde, e se ne alza un fumo bianco. Abbiamo, La *calamina d'un giallo grigio*, quella d'un *giallo bianchiccio*, e quella d'un *bruno rosso*. È morbida, e come in farina. Ve n'è presso *Kremlitz* in *Ungheria*. La *calamina* dee considerarsi come una vera *ocra* di *Zinc*. *Wallerio* Tomo I. pag. 447.

METALLI.

PIETRA EMATITE. Vedi questo Articolo.

Secondo il *Wallerio*, è una miniera
Bbb di

di ferro, o striata, o come cristallizzata, molto pesante, rossa per se stessa, o pendente al rosso, e che dà questo colore ai corpi, che se ne stropicciano. Il ferro, che se ne cava, è aspro, e si stenta molto a renderlo martellabile. Il quintale di questa miniera ne contiene talvolta fino 80. Libbre. Abbiamo:

1. L'ematite rossa. Questa miniera è rossa,

2. L'ematite nericcia. E alquanto più dura della precedente. Rompendola prende un colore rossigno, o gialliccio.

Questa specie d'ematite macinata dà talora tre colori, o tinte diversificate di nero, di rosso, e di bianco.

3. L'ematite porporina. Dà una tinta rossa. Di questa specie ve ne è nella Campagna d'Heffe.

4. L'ematite semisferica. Assomiglia alla metà d'un cranio: è di diversi colori: ve ne ha di nera, di rossa, e di scura.

5. L'ematite sferica. E in masse tonde, talora più grosse d'un pisello.

6. L'ematite a grappoli.

7. L'ematite in piramidi.

8. L'ematite cellulare. Ve ne è in Mostgrube in Norimberga, ed in Raupöive nel Luleo, nella Lapponia Svezese. Wallerio Tomo 1. pag. 469.

PIETRA DI STAGNO. Vedi STAGNO,

CONCREZIONI.

PIETRA POMICE. E una specie di pietra leggiera, porosa, e poco compatta, che sembra come foracchiata, e brugiata dal fuoco, lo che rendela disuguale, e ruvida: galleggia sull'acqua: vi è motivo di congetturare, che sia stata prodotta da una specie di carbone fossile consumato dal fuoco sotterraneo. Ciò non fa, che questa pietra non si squagli nel fuoco. Abbiamo, la pietra pomice bianca, la gialliccia, la scura, la nera. Waller. Tom. 2. pag. 4.

Sia com'esser si voglia non vi ha pietra di maggior commercio, nè d'uso più comune presso diversi Artefici, della pietra pomice.

Siccome ve ne ha di più grossezze di varie figure, e di diversi colori, pare che tutti gli Artefici, che l'adoprano, se la sieno divisa fra essi. I Cartapeccoraj, ec. prendono le più grosse, e le più leggierie: i Cuojaj adoprano le più pesanti, e le più piane: gli Stagnaj le più picciole: e per la Medicina, in cui ha qualche parte, benchè assai minore di quello che asserisce Plinio, che se ne faceva un tempo, si scelgono le più fine, e le più bianche.

Quei, che fanno venire la pomice dai Vulcani, o dai fuochi sotterranei, che si formano di tratto in tratto nel fondo del mare, pensano molto bene. Ciò è fondato sopra ottime osservazioni.

1. La porosità, la leggerezza, e la figura delle parti componenti questa pietra, mostrano, che la sua materia è stata liquefatta dal fuoco, e formata come una schiuma divenuta dura, e pietrosa freddandosi, dopo d'essere uscita dalla fornace sotterranea, ove s'è prodotta.

2. I luoghi, in cui si trova, che son sempre le rive del mare ne paesi caldi, fanno vedere, che non può venire altronde, che dal fondo dell'acqua dello stesso mare. Le rive della Zona Torrida ne sono infinitamente più piene delle altre, massime dell'Isola della Sonda, e delle Molucche, ove sono molti Vulcani, ed ove fanno spesso sentire i tremuoti.

3. Gli esempli stessi accaduti ai giorni nostri confermano bastantemente ciò che dissero, e pensarono gli Antichi, e mostrano chiaramente la verità di sua origine, come può vedersi rispetto all'Isola di Santorino nell'Arcipelago, presso quella di Candia, di cui si parla nei Viaggi dei Sigg. Thevenot, e Tournesot, e nell'Ist. dell'Accad. R. delle Scienze di Parigi, anno 1708. Vi si rileva, quest'Isola esser piena di pietra pomice, che ha preso di se altre Isole tutte formate di questa pietra, che da un tempo all'altro sono uscite dal fondo del mare con rumori orribili, con fuoco, fumo, quantità di frammenti di pomice, che galleggiavano sull'acqua, e che son poi ogni volta deri-

vati sulle altre Isole dell' Arcipelago , ma singolarmente sopra questa stessa Isola : L' ultimo esempio , che ne abbiamo , seguito nel 1707. è riferito dal *de Fontenelle* nell' anno già citato dell' Accademia . R.

Vedi *La Biblioteca Britannica Tom.*

4. Part. 1. pag. 201.

I due primi esempi fanno ben vedere , come questa sorta di pietra esce dal fondo del mare per via de' fuochi sotterranei , che vi aprono con istrepito le prigioni , a foggia di bombe . E da osservarsi , che questi due esempi accaderò 19. anni l' uno dopo l' altro in una latitudine opposta al globo della terra , e a una distanza quasi uguale della Linea Equinoziale . *Memor. del Sig. Garcin .*

La pietra pomice non dee mancare in Islanda , pel Vulcano del monte Hecla , ec. *Merc. Danejs 1703. p. 315.*

PETRIFICAZIONI.

PIETRA GIUDAICA, *Lapis Judaicus*. È una pietra bislunga alquanto tonda , della figura d' un' oliva , ora bianca ora grigia , e con frequenza rossiccia . Di qualunque di questi colori siasi , è sempre coperta di lineette , che l' attraversano da un capo all' altro , tirate con tanta industria , che vedendole altri crederebbe che l' arte avesse alquanto aiutato la Natura a tirarle tanto giuste . Internamente è lucida , e si spaccia obliquamente in sfogliami .

Benchè questa pietra sia una specie di selce , non è però molto dura . Rotta comparisce lucida , e d' un bianco biognolo .

Se ne vendono in Soratte Città grande , e di molto commercio del Mogol , per uso della Medicina . Vi se ne trova in copia . Vedi *Tratt. delle Petrificazioni* , II. Part. p. 88. in Parigi 1782. ove si parla di questa nuova specie .

Ell' è d' alcun uso nella Medicina , massime ridotta in sale per mezzo dello zolfo , e d' alcuni aceti distillati . E creduta specifico per la pietra . Il nome di questa pietra dimostra bastantemente il luogo , onde si cava , che è la Giu-

dea . Ne viene anche di Siria , e dalla Fenicia , che hanno similmente i nomi dei luoghi , onde vengono .

1. Le *pietre Giudaiche* liscie . 2. Le *Siriane* ; e 3. *a tubercoli* .

CALCOLI.

OCCHI DI GRANCHIO *oculi Cancrorum*
Vedi questo Articolo .

Sono pietre bianche , o azzurre , semisferiche , che si pelano come le cipolle , e si sfogliano nel fuoco : trovansi vicino allo stomaco dei granchi e de' crustacei . Abbiamo :

Le *pietre di ragno marino* :

Le *pietre di granchi* . ec.

Queste pietre , seppure si possono così chiamare , provengono da un liquore bianco , che si stacca dai due lati dello stomaco del granchio nel tempo che muta la scorza : questo liquore s' aumenta , e indurisce col tempo , ed è quel , che produce le scaglie , che vi si osservano . *Waller. Tomo 2. pag. 147.*

Altre sorte di pietre .

PIETRE DA FABBRICA . Questa sorta di pietre si forma a strati , o come l' esprimono gli scavatori , a banchi . Questi letti , che sono piantati gli uni sopra gli altri , sono di varie qualità , e per la durezza , e per la grossezza , e per la loro resistenza all' aria , e finalmente per la facilità di prendere il lustro , lo che fa , che si adoprano in diversi lavori .

L' Italia si seconda in bei marmi , ha pure quantità di cave di pietre da fabbrica . *Tivoli* è famosa pel suo *Travertino* detto corrottamente per *Tiburtino* . I Contorni di Roma pel *Piperno* , che invita il colore del pepe polverizzato . Non è a conchiglie come il *Travertino* : e lo Stato di Firenze per la *Serenata* .

S' adoprano pietre a un di presso della stessa natura a Siena , a Pisa , a Lucania . Quella di Verona è una specie di pietra molle a conchiglie . Venezia è in gran parte fabbricata d' una pietra d'

Bbb 2 Istria

Istria d'un bianco un po' livido, che s'accosta alla natura del marmo. Le Cave di Fiesole, e della *Golgolina* danno una pietra bigia, di cui fanno statue, e colonne.

In Firenze vi sono più Chiese fabbricate d'una pietra dura, alquanto vetrificata, e mescolata di talco, d'un colore fra il verde, e il nero, che disse *Gabbro*, e che il *Tangibini* paragona alla pietra nefritica.

La pietra da fabbrica, che s'adopera in Bologna, è una pietra simile a quella, di cui si fanno le macchine da mulino.

Non si stenta a Napoli per trovar le pietre da fabbricare una casa. Incavando i fondamenti, vi si trova copia sufficiente di tuffi porosissimi, che si tagliano con facilità e poi s'indurano all'aria.

In Inghilterra si stima molto la pietra di Portland, di cui è fabbricata la Chiesa di S. Paolo di Londra ec. È dura, liscia, e a conchiglia. In Iscozia s'adopra una buona pietra detta *Falkirk*: in Irlanda si ha una pietra azzurra molto dura, che si taglia difficilmente, e una grigia, che è più comune.

Le fabbriche di Svezia sono di pietra di Goria, che è d'arena brillanti. La pietra comune dello stesso paese è quella di Nerickle, che si estrae dalle cave di *Kumba*, di cui fanno macchine, pietre da affilare, e sepolcri.

La *Framia*, che ha pure i suoi marmi, non cede all'Italia tampoco per le pietre da fabbrica. Soprattutto le pietre dei contorni di Parigi sono eccellenti per impiegarsi in ogni sorta di lavori, e le Cave sono sì copiose, e quasi infiniti, inesauribili, che son bastate finora, non solo per questo numero incredibile di magnifiche Chiese, di superbi palazzi, e d'altre belle fabbriche quasi tutte di pietra da taglio, che da più d'un secolo si continuano ad innalzare, ma eziandio per quelle piacevoli case di Campagna, di cui sono abbelliti i contorni di Parigi.

Le Cave principali, onde si cava la pietra, che s'impiega in Parigi, sono

quella dei Certosini in uno dei borghi della Città, di Vaugirard, di S. Claudio, d'Arcueil, di Yvry, della Valle di Fecamp, di San Mauro, di Passy, di Charenton, di Montesson, di S. Lù, di Loran, di Troissy, di S. Maffimino, del Campo di Cesare, di Mendon, e di Senlis. Questa è più distante d'alcune leghe, che le altre.

Vedi Giorn. Econ. 1759. p. 481. L'Ortologia d'Argenville. L'Opera del P. Deran, e quella di Filippo Desorme, e del Frezier.

La *Molle* formata di gran d'arena, colla quale si fabbrica nel Delfinato, negli Svizzeri, e in Ginevra, è una pietra morbida, ma l'aria l'indurisce, e le dà consistenza. A Besançon si fabbrica con pietra viva, che ha un bell'occhio paonazetto, e che s'accosta molto al marmo. Giorn. Econ. 1759. pag. 485.

PIETRA NASSIENNA. Le pietre da affilare diconsi in Francia Nassienne, lo che fa vedere, che si cavavano dall'Isola di Nasso, nell'Arcipelago. Diconsi anche *Cade*, che cominciano a ingrosciare, dal Latino *Cors*, cioè *Quella*, che è più dura, e che ha la grana più fina, ora è gialliccia, ora verde, bianca, o nera. Il *Linneo* ne novè 8. specie. Giorn. Econ. 1759. p. 487. Vedi PIETRA DA AFFILARE di Turchia.

PIETRA DA MACCHIE. Quasi tutte le macchie si formano da materie grasse, e oleose, che penetrando nel panno, ne mutano il colore. Si addita nel Giorn. Econ. 1758. il modo di non lasciarne alcun vestigio sul drappo, e senza che mai risorgano; ed ecco il segreto. Prendi della terra che adopra i Qualzatori, per le lane, che sarà la base della composizione. Vi mescolerai un quarto di soda d'Alicante, o di Valenza, 4. di sapon bianco: si macinerà prima a dovere la soda col sapon, ponendovi dell'acqua comune sopra un marmo, come si macinano i colori: vi si mescolerà poi la terra da qualziera, e si macinerà di nuovo, il tutto insieme per farne una massa, della quale si faranno pallottoline, che si lasciano bene asciugare.

pare. Di queste si servirai per levare le macchie. Gratterai questa pietra con un culetto per farla cadere della polvere sopra la macchia, e stropicciando questa polvere colle dita, si farà penetrare nel drappo, o panno, perchè possa assorbire il grasso, od olio, che forma la macchia. Vi si lacerà qualche tempo, dopo di che stropicciando il drappo fra le mani, o battendolo con una bacchetta, la macchia, se non è antica, sparirà colla polvere, e nè più rifiorirà.

Se la macchia è vecchia converrà mettere di questa polvere nell'acqua calda sopra un piatto, e farne una pasta chiara, che s'applicherà ben calda sopra la macchia. Si lascerà seccare a bell'agio il tutto all'ombra: si stropiccerà finalmente il drappo prima colle mani, e poi col ferolino, e si alleguerà.

PIETRA DI SMERIGLIO. Vedi SMERIGLIO.

PIETRA ARMENA. Pietruzza d'un blò verdastro, sparsa sopra di particelle bianchicce, e lucide a foggia di diamanti. Con questa pietra macinata a dovere, e ben lavata, si fa la *rouge verte*, o *verde di terra*, di cui si servono i Pittori, e che talora dicesi *Bla-Berge*.

Il *verde di terra* essendo a molto miglior mercato del *verde di monte*, trovasi spessissimo dai Coloristi, che pongono metà del primo sopra metà del secondo, e vendono il tutto per vero *verde di monte*. Questa truffa difficilmente si scuopre, ma non è impossibile. Vedi VERDE DI MONTE.

Questa pietra è di varie figure, e grossezze, ma per lo più tonda, disuguale, groppolosa, grossa come una nocciuola, con dei colori mescolati blò, verde, bianco, lucido. Un tempo si cavava d'Armenia, onde ha preso il suo nome; ma presentemente trovasene in Germania nel Contado del Tirolo, in Ungheria, e nella Transilvania; è diversa dal Lapislazuli nell'essere meno azzurra, nel ridursi agevolmente in polvere più carica di mondiglia, e nel nascere nelle miniere d'argento; dove il Lapislazuli trovasi nelle miniere d'oro. Si dee

scegliere la più colorita, secondo il *Dizionario delle Droghe* del Lemery sotto l'Art. *Amigius Eapis*, o *Melchior. Vedi Lapislazuli*.

La pietra Armena purga più agilmente di quella d'azzurro. I Pittori ne cavano un bel blò pendente al verde. *Enciclop.*

PIETRA INFERNALE. *Luna caustica*. Così chiamata una materia dura, a cui si dà la forma di pietra dopo varie preparazioni: è composta di 2. onces d'argento di coppella ridotto in limatura che si è fatta sciogliere in un vaso chimico, con 4. onces d'acquaforte, e posta in fuoco d'arena. Questa pietra, toccandone le carni fungose dell'ulcere, le guarisce, ec. E' indubitato, che questa pietra possiede virtù maravigliose secondo l'*Agronomo*, o *Dizion. del Coltivatore*. 8. 1761.

PIETRE INTAGLIATE. Vedi INTAGLIO IN PIETRE PREZIOSE, e *Giorn. Econom.* 1799.

PIETRE FALSE. Le pietre false, o di composizione più alla moda, sono dette *Siras* dal nome d'un Gioielliere de' nostri tempi, che fu il primo a dar loro corso. Non sono differenti dalle buone, che per la durezza, e il peso. *Dizion. del Cittadino*. Se ne lavorano molte in Ginevra.

PIETRA DIVINA. Vedi GIAPPO.

PIGNE. Così chiamasi nel Perù, e nel Chily masse d'argento porose, e leggiere fatte d'una pasta seccata, che si forma colla mescolanza del Mercurio, e della polvere d'argento cavata dalle Miniere.

Fannosi le pigne di vari pesi a talento; e per conoscere che quantità d'argento ciascuna contenga, si pesano, e sottraendone i due terzi di loro peso pel Mercurio, si fa a un sì presto quello può esservi d'argento netto.

La pigna cavata dalla forma, e sostentata dalla placca di rame forata si pone sopra un treppiede, sotto cui è un gran vaso pieno d'acqua. Tutto questo si cuopre con un gran tello di terra che si circonda di carbone, che si conserva ardente. Il Mercurio, che per anche contiene la pigna, ridotto allora in fuo-

mo dall'ardore del fuoco, e condensato nell'acqua, ove si precipita, lascia come una massa di grani d'argento di varie figure, che unendosi per la loro estremità, la rendono assai porosa, e leggiera: e queste son le pigne, che i Minatori procurano di vendere entro cassette ai bastimenti forestieri, che navigano nel Mar del Sud, e che hanno prodotto profitti così grandi ai Negozianti, che si sono cimentati nell'ultime guerre in questo commercio di contrabbando.

Quei, che comprano l'argento in pigne, debbon ben guardarsi dalla mala fede dei Minatori Spagnuoli, che per renderle più pesanti ne empiono il centro d'arena, o di ferro. La precauzione più certa è l'aprirle: si possono anche arroventare al fuoco, e le sono sufficienti, divengon nere, o gialle. Si defrauda anche il compratore mescolando nella pigna argento di diversa lega.

Le pigne, come dicemmo, son merce di contrabbando fuori delle miniere, ed è vietato il venderne ai forestieri, ed anche agli Spagnuoli, a motivo del Quinto del Re, che è dovuto, quando si portano alle Casse Regie. Vedi ARGENTO.

PIGNOLO BIANCO. Specie di picciola mandorla, lunghetta, e mezzo rotonda, d'un dolce sapore. Questi pignoli col guscio si trovano nelle pigne, racchiusi in più cellette, o cavità. Per cavarneli più facilmente si pongon le pigne, o su i carboni, o nei forni caldi. Si spediscono i pignoli mondati del loro guscio; e per vendergli, e servirsene bisogna anche mondargli d'una pellicina sottile, leggiera, e rossiccia, che alcuni stimano esser quella, che gli conserva.

I pignoli più ordinariamente vengono di Catalogna: tuttavia ne vengono di Linguadoca, di Provenza, e da tutte le altre Provincie Franzesi, ove i monti son pieni di pini. Bisogna scegliere i pignoli bianchi, grossi, recenti, con pochi gusci, e pellicine, e che non sieno ranci, nè mucidi.

Il pignolo era un tempo alla moda.

Entrava in tutti i ragù, nè vi era Casa comoda, che non ne facesse la provvista per la Quaresima: ma ora ha molto dato giù, e sulle tavole delicate si usano in luogo suoi altri condimenti. Tuttavia se ne fa ancora commercio grande, e dentro, e fuori del Regno.

Dal pignolo si può cavare un olio dolcissimo, avente tutte le altre qualità dell'olio di mandorle, e della pasta, dalla quale è stato spremuto, si può far pasta da lavarsi le mani.

L'Autor dell'*Agronomo* dice, che i pignoli son racchiusi in guscio molto duro, e scaglioso: che questo frutto è ciboso, e più dolce d'una mandorla: si mangiano cotti nell'acqua, e con zucchero: se ne cava un olio, che è pettorale. Vedi PINO.

PIGNOLO D'INDIA. E' una specie di picciol frutto purgativo, che diceasi anche *Grano di Tili*, che ci viene dall'Indie.

La pianta, che lo produce, è poco nota in Europa. Alcuni credono esser il *Ricinus frutiu glabro* dell'*Herimano* nel suo *Paradisus Batavius*, che può vederli. Sia com'esser si voglia il pignolo d'India, che vendono gli Speziali, e i Droghieri di Parigi, è una mandorlina grossa come un pisello bianco, giallognolo, d'un sapore acre, e disgustoso. E' coperta d'una pellicina, e d'un guscio duro, e fisso. Questi frutti son gagliardi catartici, nè debbon darli che a persone robuste, ed anche con prudente riguardo. Voglion esser nuovi, e pesanti.

Vi sono molte altre sorte di pignoli forestieri atti alla Medicina, come i pignoli grossi di Barberia, i grossi, e i piccioli dell'America, che sono rarissimi in Francia.

Il frutto del *Palma Christi* è pure una specie di pignolo, e spesso vien sostituito al pignolo d'India, massime se non è marmorato, avendovene di due sorte, com'ogn'un sa. Vedi questo Articolo.

PIGNONE. Nome d'una lana di qualità mediocre, che cade dalla lana fina, quando si scardassa, o si pettrina coi cardì.

Vi sono tre sorte di pignoni di lana, cioè, dei buoni, e fini, dei mezzani, e dei grossolani, che possono essere adoprati, ciascuno secondo la loro qualità, in diverse specie di panni-lani.

Gli Statuti per le Manifatture de Panni, ec. di Beauvais 18. Agosto 1670. regolano in quali panni sia vietato, o permesso l'adoprarli i pignoni di queste tre qualità, ed in quali luoghi della Città possono essere venduti.

PINANGO. Nome con cui chiamano i Malaiti, la noce d'Arecco. Il primo è generalmente più in uso nella parte Orientale dell'Indie, nell'Isola, ed ovunque si parla il Malaio, di quello sia il secondo, che viene propriamente dai Portughesi Indiani, poichè la voce *Arecco* si usa soltanto da questi secondi.

L'Albero, che produce questa noce è un genere dei palmacei, il cui tronco s'alza nudo fino in 30. e 40. piedi, drittilissimo e perpendicolare all'orizzonte, scemando insensibilmente di grossezza fino alla vetta, che non ha altro carico che un ciuffo di foglie plumacee senza rami. La sua bellezza e regolarità lo rendono atto per fare de' bei viali nei giardini, ed a produrvi un'ombra grata. Finalmente tutte le sue parti somigliano, sebbene in picciolo, all'albero del Cacao.

Il *Pinango* è d'uso sì universale in tutte l'Indie Orientali, che tutti i *Bazar*, o mercati ne son sempre pieni come delle foglie di *Betel*; poichè d'ordinario l'uno non si vende senza l'altro per masticare, secondo l'uso, e il gusto Indiano.

Si forma il pezzetto da masticare con un quatto del pinango, che è statodiviso in 4. spicchi, s'involge in una foglia di *Betel* internamente inzavardata pel tratto d'un'ugua d'un poco di pasta di calcina bianca, o tinta di colore di rosa, quindi vi si fissa sopra la foglia con un semplice nodo. Questa calcina è fatta con delle conchiglie marine, che si conserva in consistenza di pasta entro una scatoletta d'oro, d'argento, od in un vasellino di porcellana.

Tutte le Indiane Famiglie, e quelle

dei Forestieri sì della China, che d'Europa da lungo tempo stabilite all'Indie hanno nelle case loro baccini d'oro, d'argento essellati, e lavorati pulitamente, nei quali dispongono con simetria il *Betel*, e il *Pinango*. Hanno pure delle vaghe scatole, ricche e magnifiche più, o meno secondo il loro stato, per servirsiene per viaggio, o in campagna empiedole di provvisioni di pinango. Diconsi scatole da pinango, sendo fatte a posta per questa droga.

Ell'è una civiltà, alla quale niuno manca, il presentar subito a chi viene alla conversazione il baccino, o la scatola del pinango. Questo masticatorio si usato all'Indie serve principalmente per rendere la bocca sana, le sue parti stabili, l'organo della voce più chiaro, ed il fiato più grato, effetti che nascono tutti dalle buone qualità del *Betel*, e del *Pinango*. La calcina v'entra soltanto per correggere la soverchia astringenza dell'*Arecco*.

Sappiamo per esperienza, come l'uso d'una cosa ne induce dell'altra. Gli Indiani si sono fissati sull'uso del pinango, o arecco nella loro società; poichè perpetuamente pensano, e ragionano in compagnia presentandolo, e masticandolo, e così trattano degli affari della vita. Soprattutto il suo uso non si trasalza fra i Mercanti, quando trattano insieme del commercio.

Finalmente possiamo immaginare dal detto fin qui del pinango, quanto ne debba esser comune il traffico nell'Indie. Posso accertare, che fra gli Indiani è maggiore di quello d'ogni altra merce, rapporto alla quantità, che se ne consuma; poichè la maggior parte della gente lo mastica dalla matina fino alla sera singolarmente fra i Malaiti, le cui diverse Nazioni formano la maggior parte dell'Indie. *Memoir. del Sig. Garcin.*

PINCHINA. Specie di panno lano non incrociato, che è un grosso e forte panno, che si fabbrica in Tolone, e in quei contorni, largo una canna, e le cui pezze sono di 21. in 22. canne Parigine.

Famosene di tutta lana di Spagna, ed altri di tutta lana di Parigi. I primi si consumano per lo più in Francia; e gli altri per la maggior parte si spediscono in Italia, in Barberia, e nell'Arcipelago. Questa specie di panno ha un odore di violetta; che se glida per mezzo del giappolo.

Chalons nella Sompagna somministra un pannolino fortissimo largo una canna, che pure chiamasi pinchina, perchè la sua qualità è acosta molto a quella dei veri pinchini di Tolone. Ne stabilirono i primi la fabbrica i bravi Mercanti *Morvan*, e *Davras*.

Chiamasi anche pinchina una sorta di panno-incrociato di tutta lana largo una canna, e le cui pezze tirano 21. in 22. canne, che si cava dal Berry, che non ha altro rapporto a quei di Tolone, che la sua larghezza, non dovendosi al più considerarsi come una grossa scartata drappata propria solo per abiti da gente dozzinale.

La pinchina di Berry, son fatti d'ordinario di grosse lane naturali del paese, cioè, quali sono state cavate di dosso alle pecore, e non tinte.

Da qualche tempo i Fabbricatori, e i Mercanti di Francia si sono immaginati di chiamar Pinchina quantità di panni d' $\frac{1}{2}$. canna, d' $\frac{1}{4}$. canna e mezza quarta, e di $\frac{1}{8}$. che sono semplici droghetti.

Fabbricanti dei pinchina in S. Omer, secondo il *Giorn. di Commercio* 1760. Aprile, pag. 178. e in Darnetal.

PINCHINA, Specie di grossa rascia, incrociata; e drappata, di tutta lana, atta solo per vestire la povera gente. Veramente non se gli converrebbe questo nome, ma piuttosto quello di *cordel-lane*; ma siccome nel commercio corre più questo nome, così lo abbiamo qui collocato.

L' Articolo XIII. del Decreto del Consiglio di Stato del Re de' 27. Aprile 1706, che serve di regolamento per la Fabbrica dei panni di Romorantin, porta, che le rascie incrociate, e i cordellati grigioferro, e d'altri colori, saranno composti di 56. portate di 32. fi-

la l'una, e di 32. canne di corsia di lunghezza, e saranno fabbricate in laine; ec. di una canna, e $\frac{1}{2}$. compresivi le ribozze, per tornare dalla galchiera larghe una canna, e lunghe 20. in 21. canne.

PINO. Albero grande, che produce quella specie di mandorla, che dicesi *pinocchio bianco*. Il suo frutto viene in forma di grossi pomi lunghi, festolosi, duri, e legnosi, ciascuna scaglia dei quali contiene un guscio osseo in cui sta rinchiuso il pinocchio. Si cava anche dal pino una specie di resina coll' incisioni, che si fanno nel suo tronco, e ne suoi rami più grossi. Vedi *Piombo*, *RESINA*, ec.

PIOMBO. Il più vile di tutti i metalli: è molle, pesante, livido: annerisce le mani, e rende suono cupissimo. Si squaglia prontamente al fuoco prima d'arrossirsi.

Gli Artefici distinguono più sorte di *marcesite di piombo*; l'azzurra, la gialla, la grigia, la verdastria, la talcosa, la cavernosa, la porola detta *mandipio*, il raggio di miele, il grano stellato, la scannellata, la lucente, che d'ordinario contiene un poco d'argento, e che è ciò che *Discoride*, e da esso i Naturalisti, hanno denominato *molybdana*, e ciò, che *Plinio* denomina *galena*: la bianca, che è semidiafana, generalmente fibrosa, è talora a lamelle: l'*ericoida* che è in forma di muschio ramoso, o come alcuni vogliono, in forma di tignamica, lo che le dà il suo nome: finalmente la cubica. I Mineralisti Sassoni trovano talora nelle vene del piombo puro, e naturale; ma il *Woodward* dice di non aver veduto che una sola volta. Vedi la sua *Geograf. Fisica*, pag. 430. Edizione di Amsterdam.

Si purifica il piombo schiumandolo prima che si freddi, o gittandoli del fego, o altri grassi. Le forme, entro cui si riceve, hanno la figura di spole, le che dà il nome alle masse di piombo, che se ne cavano. I Mercanti per lo più le chiamano *Salomoni*, e i Piombisti *spole*, o *navicelli*.

Benchè il piombo sia alquanto più dut-

duile dello stagno, tuttavia, considerate tutte le altre sue qualità è il meno stimato dei metalli, e si considera come il meno prezioso. 2. E meno elastico degli altri: 2. Dopo il mercurio è il più molle, a segno, che si può lavorare, tagliare, e piegare senza briga. 3. E anche il meno tenace fra i metalli. Un filo di piombo d' $\frac{1}{2}$ di pollice di diametro, non può sostenere senza rompersi un peso maggiore di 29. libbre $\frac{1}{2}$ 4. E il meno sonoro.

2. Il suo colore è scuro, o d'un bianco pendente al bid.

3. La sua gravità specifica s'accosta a quella del Mercurio: ell' è d' 11. 325. pel piombo d' Inghilterra; e d' 11. 310. per quello di Germania: perde $\frac{1}{17}$ o $\frac{1}{18}$ del suo peso nell'acqua.

4. Non divien rosso nel fuoco, ma si squaglia prestissimo, ed alcune libbre di questo metallo si liquefanno più presto d'un egual peso di cera, o di butirro: quando è squagliato compariscono nella sua superficie alcuni colori cangianti, che vi formano come una specie di schiuma. Sostiene pochissimo l'azione del fuoco: una porzione si dilegua in fumo, l'altra si vetrifica: ha la proprietà di ridurre in vapori, di volatilizzare, e di vetrificare gli altri metalli, a riserva dell'oro, e dell'argento: è agevole il calcinarlo, e allora sembra una cenere grigia detta *cenere di piombo*: questa cenere esposta all'azione d'un fuoco violento divien prima *gialla*, e dicefi *giallo di piombo*: esposta a un fuoco più violento divien *rossa*, e allora chiamasi *Minio*. Lo specchio ustorio riduce una porzione del piombo in fumo, e l'altra porzione in una cenere grigia, che divien gialla, poi rossa, quindi affatto fluida, e forma una massa del colore dello zafferano, in conseguenza di che ricomparisce il piombo sotto la stessa forma che aveva quando si principiò a squagliarlo: allora se si cava dal fuoco, indura, e si riduce in una massa d'un giallo pendente al rossofogliato, il cui colore assomiglia a quello dell'orpimento, e che ha la stessa tessitura del talco sfogliato, e lucente:

Tom. III.

questa massa è vetro: se si pone questo vetro sopra carboni accesi, si potrà per mezzo dello specchio ustorio ridurlo in piombo.

5. Il cambiamento, che l'aria, e l'acqua operano sul piombo, è farlo prendere in brev'ora un colore scuro e nericcio.

6. Il piombo si scioglie nell'acqua forte, ma non nell'acqua regia: 2 si scioglie nell'acido vetriolico, ma bisogna farvelo stare in digestione: 3. L'aceto lo rode, lo scioglie: 4. quando è stato cangiato in cerusa, o in minio, facendolo bollire nell'olio di trementina, e negli altri oli, in quelli singolarmente che sono stati estratti per espressione, vi si scioglie: questa soluzione chiamasi *balsamo di Saturno*, o *Balsamus vernici*: Si scioglie nell'alcali fisso più facilmente dello stagno, si per la coccitura, che per la fusione: nei sali alcalici volatili, o nello spirito di sale Ammoniaco, il piombo, senza che vi sia bisogno di calore, in capo a un certo tempo si riduce in una materia gelatinosa, o in mucilaggine: tutte queste soluzioni sono insipide, e dolci.

7. Il piombo s'amalgama col mercurio più facilmente che collo stagno.

Le differenti specie del piombo sono le seguenti, secondo il *l'allerio*.

1. Il *piombo vergine*, o *nativo*. E' molto puro, ma non totalmente martellabile. Abbiamo: 1. Il *piombo nativo folido*: 2. Il *piombo nativo in granelli*. Se ne trova a Mafel in Sassonia in un mucchio d'arena: questi granelli sono circondati da un poco di cerusa, lo che dà loro un color bianco.

II. *Galena*, o *miniera di piombo in cubi*. Questa miniera di piombo è composta di cubi grandi, o piccoli, o di parallelepipedi bislungi pieni di particelle brillanti, o di strisce, che all'ombra pajono paonazzette, e alla luce d'un lucidissimo grigio chiaro: questa miniera è tenera e poco compatta: Si possono tagliare col coltello i cubi assai pesanti, de' quali è composta. Abbiamo:

1. La *galena dai cubi grandi*. Quanto più grossi sono, tanto più ricca di piombo.

Ccc

piom-

piombo è la miniera. Ve ne ha in Salberg, e altrove.

2. La *galena dai cubi piccoli*. Questa trovasi presso Salberg.

3. La *galena a sacchette grandi*. Ve ne ha nelle miniere di Halleforfen in Isvezia.

4. La *galena dalle sacchette piccole*.

5. La *galena colla grana grossa*.

6. La *galena di grana minuta*. Se si rompe questa miniera è lucida come il ferro rotto nel luogo della frattura.

7. La *galena scintillante di grana grossa*. Questa non è lucente, se non quando si volta da diverse bande.

8. La *galena scintillante di grana picciola*.

9. La *galena di piombo compatto come l'acciajo*. Dicefi anche *miniera d'acciajo*. È dura come l'acciajo, e ne ha anche il colore. Trovasene in Fahlun in Isvezia.

III. *Miniera di piombo sulfurea, e arsenicale*. È una miniera di piombo morbida, quasi martellabile, untuosa al tatto, come una galena, e che esternamente assomiglia al piombo vergine, suorchè esteriormente ell'è d'ordinario giallognola, come se fosse mescolata con dello zolfo. Contiene zolfo, e Arsenico. Abbiamo:

1. La *miniera di piombo arsenicale scagliosa*. Per cavarne il piombo basta esporla alla fiamma d'una candela.

2. La *miniera di piombo arsenicale carica*. È quasi simile al Lapis: è poco friata. Ve ne ha in Inghilterra.

3. La *miniera di piombo arsenicale con tacche nerice*. Il colore ne è gialliccio, ma è racchettata di nero, e di bigio: È untuosa al tatto. Ve ne è in Sassonia presso Freyberg. Dice l'Henckel, che queste miniere son molto Arsenicali.

IV. *Miniera di piombo bianco spaltico*. È una miniera molto pesante di colore bianco, o bigio, o gialliccio: Assomiglia assai allo spalto, o alla Selenite, senza avere alcun carattere metallico: è poco compatta: si può tagliare con un coltello: non si scioglie nell'

acqua forte, ma scoppietta nel fuoco come lo spalto. Abbiamo:

1. La *Miniera di piombo spaltico sfogliata*: dicefi anche *ardesia di piombo*. Assomiglia allo spalto sfogliato.

2. La *Miniera di piombo spaltico Romboideale*.

3. *Detta ramosa*.

4. *Detta in piccola grana*.

5. *Detta trasparente*: spesso il suo colore è bianco pendente al giallo.

V. *Miniera di piombo di vetro*. Questa miniera di piombo è molto ricca, assai pesante, e poco fissa: per la sua forma e consistenza assomiglia molto alla miniera di piombo bianco spaltico descritta al Num. IV. Il suo colore è pendente al verde: esposta al fuoco perde subito il suo colore, ma se si continua ad arroventirla, non solo lo riprende, ma diviene anche tal colore più vivace. Abbiamo:

1. La *miniera di piombo verde solida*. È d'un verde ora chiaro, ora carico: ve ne è presso Tschoppau, e Freyberg in Sassonia: se ne cava un olio, o una materia grassa ponendola a distillare.

2. La *miniera di piombo verde ramosa*. 3. *Detta opaca cristallizzata*. 4. *Detta a cristalli trasparenti*. Trovasene in una galena da cubi piccioli presso Hoegfors in Isvezia.

VI. *Galena di piombo mineralizzato*. È pesante, tutto che molto povera: è di varj colori, ma per lo più d'un color di piombo carico. Abbiamo:

1. La *galena mineralizzata bigia*. Si trova contigua alla pietra da calcina. Se ne vede presso Salburg in Isvezia. 2. *detta biò*. 3. *Brana*. Ve ne è presso Göslar. 4. La *galena mineralizzata nella cose bianca*. Se ne trova presso Beaubach. 5. La *galena mineralizzata nell'asbesto*.

VII. *Miniera di piombo terrigna*. È una miniera di piombo distrutta, scomposta, e per così dire, putrefatta: o una specie di terra, con cui si è unita la galena: è pesante, e contiene molto piombo. Abbiamo:

1. La *miniera di piombo terrigna bianca*. 2. *gialla*. 3. *rossa*. Osservazioni sul piom-

piombo, e sue miniere. Non trovasi se non di rado mineralizzata con altre miniere: tuttavia abbiamo: 1. La *miniera di piombo*, o *Lapis*: 2. la *miniera di Zinc*: 3. la *blend a rossa*. Non trovasi che una pura galena di piombo più o meno visibile.

Il piombo somministra una convincente prova della trasmutazione dei metalli: in fatti se gli si toglie alcun poco del suo principio mercuriale, e che vi s'unisca un po' di terra vetrificabile e infiammabile, si convertirà per la maggior parte in argento: quanto più si reitera la riduzione del piombo, tanto migliore diviene.

Tutto il piombo contiene dell'argento: il piombo di Vilach passa pel più puro, non si estrae dalla sua miniera collo squagliarlo, come suol farsi, ma si comincia dal tostarlo, e così se ne separa il piombo vergine: dopo tale operazione si pone la miniera in un forno da tostatura per finire di cavarne il metallo per mezzo del fuoco di legne, dal che segue necessariamente, che le parti terree della miniera restino indietro. Vedi *Schluter, Trattato della Fonderia*, p. 318. e *Mineral. del Waller*. Tom. 1. pagg. 525. 542.

Oltre di servire il piombo per isquagliare e purificare alcuni metalli come l'oro, l'argento, e il rame, cui dicesi che comunicati la sua umidità, s'adopera anche in varj altri usi, e singolarmente è molto utile per ogni sorta di fabbriche.

Quasi tutto il piombo, che si vede in Francia, viene d'Inghilterra: se ne fa però venire anche di Germania per Amburgo, e gli Olandesi ne portano di Polonia. Il migliore è quello d'Inghilterra.

Ha pure la Francia alcune miniere di piombo: tuttavia non si parla che di quelle del Limosino, nè queste tampoco sono molto abbondanti.

Il *Childrey* nella sua *Storia Naturale d'Inghilterra* osserva due cose singolari intorno alle Miniere del Peak: una, che la pietra minerale si trova quasi sulla superficie della terra, lo che fa che si

scavi facilmente, e quasi sempre come a fior di terra: l'altra, che quantunque La Miniera di piombo si squagli facilmente, i Fonditori Inglesi non solo v'impiegano grandi fuochi, ma anche badano di non piantare le loro fornaci, se non in luoghi eminenti, e ad esporle al vento d'Ovest per renderne per tale esposizione il calore più in uso, e più vivo.

Secondo il *Dizion. del Cittadino* pubblicato nel 1761. il Principato di Galles ha delle abbondantissime Miniere di piombo, che rendono 30. e anche 70. once d'argento per botte: quindi gl'Inglesi lo chiamano il *Gallese Potosi*.

In Vienna d'Austria vi è un Fondero per la vendita del piombo, e d'altri metalli provenienti dai Paesi Ereditarij di S. M. Imp. Reale ec. Secondo il *Giorn. di Commercio*, Aprile 1759. p. 179.

Vi sono anche delle Miniere di piombo in Vedier vicino alla Città di Namur, che si vendono in pura miniera in salomoni, secondo lo stesso *Giornale*, Febbrajo 1759. pag. 164.

Le Miniere di piombo sono abbondantissime nel Regno del Siam. Num. Ist. Md. T. 3. 1756. pag. 206.

Il piombo in Inghilterra si vende a *Fodder*, che è una specie di quintale straordinario, o piuttosto un peso, che non esiste. Egli è di circa 2000. libbre. Il fodder vale Lire Sterline 14. 10. lo che viene a costare soli Rixdalleri 3. 1. il quintale comune o sieno lire 15. di Francia. Nel 1761. si vendeva L. 18. e in Rouen L. 255. il fodder di Newcastle: di Stoccolma, e di Scozia L. 250. e quel di Germania L. 275. In Amburgo nel 1761. r3. 1/2. in 14. marchi il quintale.

Le masse di piombo sono di differenti pesi: le piccole sono di 100. in 150. libbre: ve ne sono di 300. in 350. e le più grosse sono di 500.

Presso Goslar in Sassonia vi è una Miniera di piombo, che contiene copia grande di Zinc, che si separa in guisa particolare per venderlo a parte, e credesi comunemente, che in tutta l'Europa

non vi sia altra miniera, che ne contenga: così finora non abbiamo prove appurate, che nei piombi, che si comprano presso i Mercanti vi sia dello zinco: e in Goslar stesso gli Artefici sono persuasi, che il loro piombo ne sia affatto privo: tuttavia si produce un'esperienza, la quale può far sospettare, che questo minerale esista ancora in alcuni piombi.

PIOMBO MINERALE. Ve n'è di 3. sorte, uno che diceasi *Alquisux*, che in Francia serve per i soli vasi, che dopo d'averlo polverizzato l'adoprano per invenerciare i loro vasi di terra.

L'altro è una droga che spesso si confonde col primo benchè nulla vaglia. Per non ingannarvisi, ecco la differenza. E' più duro, nè al fuoco si squaglia. Quando è rotto comparisce d'un bigio fornice, e d'una grana assai aspra, benchè sopra dolcissima, lo che gli dà qualche somiglianza col lapis nero.

Il terzo è ciò propriamente che diceasi *Miniera di piombo nero*, *Piombo di Miniera*, o *Lapis*. Vi è anche della miniera di piombo rossa detta *Minio*. Vedi **MINIERA DI PIOMBO**, e **MINIO**.

L'*Abruc* nelle sue *Memorie sopra la Stor. Nat. di Linguadoca* parla d'una Miniera di piombo, che è a piè d'una costa d'un colle al Nort ovest, un quarto si lega distante da Panfort nella Diocesi d'Alais. Siccome è stata già scavata, dice egli, in gran numero di siti molto vicini gli uni agli altri, e sempre colla stessa riuscita, vi è motivo di credere, che tutto il colle sia della stessa natura, e che per tutto vi si troverebbe della *Miniera di piombo*, se vi si lavorasse seriamente: ma questo lavoro è abbandonato alla fantasia dei Contadini del luogo, che non vi s'impiegano, che a tempi avanzati.

PIOMBO IN POLVERE. I vasi l'adoprano in vece d'*alquisux*, o piombo minerale, per invenerciare i loro lavori. Si fa gettando il carbon pesto uel piombo bene squagliato, e muovendolo per lungo tempo. Per separarne il carbone basta lavarlo nell'acqua, e farlo asciugare. I Vasi adoprano anche della cene-

re, o schiuma di piombo, che sono scorie di piombo, che si purificano per alcun'uso, o che si sono adoperate per far della munizione, o pallini.

PIOMBO ADUSTO. E' una preparazione Chimica d'alcun'uso nella Medicina. Lamelle di piombo comune squagliate con dello zolfo in un vaso, riduconsi in una polvere scura, e questo è il *piombo adusto* dei Chimici.

Giò che chiamasi *Bianco di piombo*, non è altro che piombo sciolto con aceto forte. Vedi **BIANCO DI PIOMBO**.

Chiamasi *calcina di piombo*, o *Cerussa* del bianco di piombo, ridotto in polvere, e stemperato coll'acqua. Vedi **CERUSSA**.

Il *Litargirio d'oro*, o d'*argento* non è altro che il piombo, che ha servito per purificare il rame che esce dalla miniera per ridurlo in rosetta. Vedi **LITARGIRIO**.

PIPA. Specie di lungo tubo sottile, per lo più di terra cotta finissima che serve per fumare il tabacco. In una delle estremità del tubo, che è curva, vi è una specie di vasellino, che diceasi *Cammino*, in cui si pone il tabacco per accenderlo, e fumarlo, lo che si fa colla bocca tirando il fiato che attrae il fumo per l'estremità del tubo opposta a quello del cammino.

Si fabbricano pipe di varie fogge, di corte di lunghe, di lavorate, di lisce, di bianche senza invetriatura, d'invetriate di varj colori. Si fanno venire per lo più, o d'Olanda, o di Rouen.

Quelle d'Olanda sono più stimate, sendo dritte, di bella forma, e di finissima terra. Ve ne sono di straordinariamente lunghe: Si speditcono in casse d'abete con della paglia, o con loppa di grano Saracino, perchè non si rompano. Si pretende, che quelle che vengano in cassette di 24. dozzine sieno manco soggette a rompersi.

La maggior parte delle pipe d'Olanda si fanno a Gouda, detta altrimenti Tergouw. Se ne fa uno spaccio incredibile.

Le pipe, che si lavorano in Rouen, benchè imitino quelle d'Olanda, sono tut-

tuttavia molto meno stimata, sendo di terra più grossa, di brutto colore, e per lo più storte, e mal formate. Ci vengono in cassette di larice, ne contengono che 4. dozzine. Per conservarle vi mettono del fieno.

Terra da pipe. E' quella, che s'adopra per far le pipe, o la majolica. E' morbida al tatto, si lavora con facilità quando è stata bagnata: attrae il grasso, e nel fuoco diven bianca, ma non vi si vetrifica affatto, vi prende soltanto un' invetriatura. Abbiamo:

1. *La terra da pipe bigia.* Questa specie di terra non è buona, nè fa che tristissima majolica.

2. *La terra da pipe bianca.* La terra di Samo, di cui gli Antichi facevano tanti vasellami, era di questa specie. *Mineral. Waller.* Tomo 1. pag. 41.

I Turchi adoprano pipe lunghe 3. in 4. piedi, più o meno grandi, di canne, o di legno forato, come fistule, in cima alle quali attaccano una specie di noce di terra cotta, che serve di cammino, e che staccano, dopo d'aver fumato.

PIRETRO. Radice medicinale, che viene dal Regno di Tunisi per Marsilia, che s'adopra per calmare il dolor di denti, e che viene anche adoprata dai negozianti d'aceto.

E' il piretro una radice di mezzana lunghezza grossa come il dito mignolo, bigia esternamente, internamente bianchiccia, guarnita d'alcune fibre, e d'un sapore acre, e abbrugiante. La pianta, che produce ha le sue foglie verdi picciolissime, simili a quelle delle nostre margherite: i suoi fiori sono molto simili a quelli del *Buphtalmum* delle Alpi.

Dee scegliersi il piretro nuovo, ben nutrito, secco, difficile a rompersi, del sapore, e del colore diviso.

Il piretro denominasi anche *Radice salivaria*, perchè promuove molto lo spato. Lo *Scham* dice, che si trasporta a Costantinopoli, e al Gran Cairo quantità grande di questa radice, e che essendo confettata si mangia per i dolori dei denti, e del petto.

Vi è un'altra specie di piretro detto

altrimenti *piè d'Alessandro*, che ci viene d'Olanda, con tutto che colla giungia da altri luoghi. La sua radice è lunga mezzo piede, bigia scura esternamente, bigia dentro, guarnita d'alcune fibre, e circondata da una specie di frangia, o barba nel sito, dal quale principiano a spuntare i suoi steli. Le sue foglie son picciole, d'un verde giallo, e i suoi fiori a ombrello, d'un rosso slavato. Il sapore acre, e mordente della sua radice fa che talora venga sostituita al vero piretro; ma siccome è ugualmente buona per l'aceto, non ha però la virtù stessa per i denti.

Il *Tournefort* non avendo potuto osservare questo genere, non ne ha stabilito i suoi caratteri. Tuttavia è della Classe degli *Ombrelliferi*.

PIRITE. Nome assegnato dai Chimici ad una specie di *marchesita di rame*, cioè, alla matrice, in cui si forma il metallo fra la pietra. Da questa marchesita s'estrae il *vetriolo Romano*. Questo termine è cavato dal Greco *Pyr*, cioè *Fuoco*: così questa materia concepisce il fuoco più facilmente d'alcun'altra pietra. Le sue paglie sono dorate, o argentate. Anticamente adopravasi per far delle pietre da archibuso a rotella. Vedi **VETRIOLO**.

PIRITE. Dicesi generalmente della marchesita di tutti i metalli, il cui nome è diverso, secondo il metallo, di cui partecipa: come, *Crisite*, quella d'oro, *Argirite* quella d'argento, *Calcite* quella di rame; *Molibdite*, quella del piombo, *Sulferite* quella del ferro, ecc.

Il colore della piritè è un giallo pallido e brillante, fa più, o meno fuoco colpita coll'acciarino a proporzione di sua durezza. Il suo colore d'un giallo brillante diviene una polvere d'un rosso scarico: contiene del ferro. E' la vera pietra-focaja degli Antichi. Vi sono piriti di questa specie nella miniera di zolfo di Dylto nella Provincia di Nerike in Svezia. Vi sono delle *piriti solide*, delle *dure*, delle *morbide*: di queste ne sono in Finlandia, ed in vari altri luoghi. Delle *piriti in globi di vari colori*. Vi sono piriti in globi bislungi

ghi in Franckenberg in Germania, che contengono dell' Arsenico. Delle *piriti*, *scure*, o d' un rosso carico, come il fegaro. Questa non contien rame. Vedi *Mineral. Waller. Tomo 1. pag. 379. ec.*

Vedi la *Piryologia*, o *Istoria naturale della pirite* Libro in cui s' *esamina l' origine, la natura, le proprietà e gli usi di questo importante minerale, e la maggior parte delle altre sostanze dello stesso Regno, ec. d' Henskel 4. Fig. Parigi 1760.*

E' la pirite utilissima nella fusione delle miniere, che contengono argento, o piombo, nè può sarsene di meno. Bisogna veder tutta l' opera dell' *Henskel* per conoscere il vantaggio di questo Minerale. *Giorn. Econom. 1751. Gennaio, pag. 124.*

PIROLA. Questa pianta prende il suo nome dalla figura delle sue foglie simili a quelle del perq. Alcuni dicono la anche *verdura vernina*, perchè conserva le foglie malgrado il freddo. Fa bene ne' paesi freddi, ed è molto comune in Germania, onde fannola venire i nostri Drogieri.

Siccome questa pianta è rara nei paesi caldi, ed è carissima in Parigi, gli Erboristi vi sostituiscono vere foglie di pezo, di cui seminano i semi, e tagliano quando son grandi come quelle della vera pirola, e le fanno seccare, perchè più si assomiglino a quelle. Il decotto di questa pianta è sommamente astringente, ed è buono per detergere, e curare le ulcere.

Le foglie di questa pianta entrano nell' erbe vulnerarie degli Svizzeri tanto famose nel mondo, perchè questa pianta, che vien su in copia nelle Alpi, e singolarmente su i monti di Jura è stimata la migliore di quella di qualunque altro luogo. Si fa gran traffico di quest' erba nella Contea di Newchatel, che traversa la catena delle Montagne di Jura, che trovasi piena di tutte le specie. E' la *pirola* considerata come la prima fra l' erbe vulnerarie. Vedi *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy, Tomo II. Sezione II. p. 119.*

PISELLO. Specie di legume, di cui si fa traffico grande in Francia.

Sotto questo genere son comprese 22. specie note, delle quali alcune si coltivano negli orti, ed altre nei campi. Ve ne sono anche di diversi climi.

E' pur troppo noto l' eccedente prezzo, che l' opinione, o la ghiottoneria sogliono porre ogn' anno ai piselli verdi sul principio. Ma qui parliamo solo dei *piselli secchi*, perchè ne fanno negozio i Biadajoli.

Vi sono più sorte di piselli secchi: di bianchi, o giallicci, di gialli, di verdi, di caci, di quegli coll' occhio nero, di lupini, ec. (Gl' Italiani però dicono piselli i soli primi.)

Ne viene in copia di Normandia, massime d' *Issigny*, e di *Ducler* presso *Rouen*. Ne somministra molti anche *Gallardon*. Il consumo maggiore si fa di *Quaresima*. Fannosene anche grosse spedizioni per i Porti di mare, ove servono d' alimento agli equipaggi marinareschi.

Nelle Provincie meridionali di Francia se ne coltiva in copia. Vedi l' *Agronomo*, 8. 1761. e *Continuazione della Materia Medica del Geoffroy, Tomo II. 1750. pag. 7.*

PISELLI ROSSI. Altrimenti *piselli dell' America*. Sono frutti di due alberi di specie differente, ma che diconsi entrambi *alberi del corallo*.

PISELLI DELL' INDIE ORIENTALI. Vedi *KISSERT*.

PISSASFALTO. Specie di bitume rosso, o nero, d' odor acuto bituminoso, non disgustoso, colloso, e viscoso, d' una consistenza fra il Petriolo, e il Bitume, simile a pece ordinaria, che si squaglia al fuoco, che al freddo si condensa, e che s' accende facilmente accostandolo alla fiamma. Questa voce è Greca, e significa *Pece bituminosa*, perchè come pretende *Dioscoride*, ha l' odore della pece mescolata col bitume, e non perchè sia un miscuglio di bitume, e di pece, come vogliono alcuni.

Scola dai massi, o s' alza dal fondo della terra in più luoghi. *Dioscoride* raccomanda quello, che cavavasi dal territorio degli Apollonisti presso l' Epidaurò. S' adopra in Italia una pece minore.

nerale, che si raccoglie presso un villaggio detto *Castro* 60. miglia discosto da Roma. Scola oell' estate dalle spaccature dei massi d'un certo monte: ha la consistenza del miele: il suo colore è nero, e il suo odore acutissimo. Chiamasi comunemente *Pece di Castro*. In Auvergne vi è una sorgente abbondantissima di questo bitume. I paesani lo dicono nella lor lingua *le puits de Pege*, o fontana di pece. E' molle come la pece nera, ed ha odore di bitume. Si conserva lungamente, s'indurisce; ma conserva tuttavia un poco di grasso, nè s'asciuga mai quanto basti per acquistare la durezza del bitume.

Il *Pissafalto* è d'alcun' uso in Medicina: mescolato col saogo argilloso forma un cemento per uoire le pietre dei muri, e fa le veci della calceina. *Vitravio* asserisce, che s'adopra per fabbricare le mura di Babilonia.

PISTACCHIO. E' un frutto, o una picciola noce grossa, e della figura della nocciuola bislunga, angolosa, più elevata da un lato, più depressa dall' altro, aguzza, e da un lato segnata. Ha due scorze: l' esteroa è membracea, arida, sottile, fragile, prima di color verde, poi rosso: l' interna è legnosa, arrendevole, che si rompe, leggiera, bianca. Contiene una mandorla d' un verde pallido, grassa, oleosa, amaraognola, ma dolce, e saporita, coperta d' una pellicina rossa mescolata di verde.

Parla l' *Herman* di due sorte di pistacchi, cioè, grandi, e piccioli. Comunemente ci si portano i grandi: i piccioli son manco noti: sono assai più saporiti dei grandi: ci vengono di Persia. Bisogna sceglierli in guscio, nuovi, pesanti, e ben pieni: quanto ai rotti dobbiamo preferir quelli rotti di fresco, i più interi, e che hanno più conservato il loro colore, sì fuori, che dentro: poichè per la grossezza è pel genio, o per l' uso, che se ne vuol fare. (Per altro i Confezzurieri cercao i più piccioli, perchè non hanno la briga di tagliar-

gli prima d'inzuccherargli.) *Diction. de Citrad.* 8. 1761.

I pistacchi entrano in molti ragù, e fanno sene eccellenti coofetti, de' quali forse non ve ne ha i migliori. Faonosene anche biscottini pistacchiati.

Si coofetta il guscio del pistacchio ancor verde, e stimasi molto: se ne mangia anche la mandorla marinata coll' aceto, come i citrioletti; per marinare i pistacchi, bisogna che non sieno maturi.

Trovansi anche de' pistacchi salvatici nei monti, il cui frutto è picciolissimo. Producono una gomma molto stimata nella Medicina, di cui fanno egregi uoquenti per la cura delle piaghe: ha l' odore, e il colore della trementina. Si raccoglie nel mese d' Agosto, per le incisioni, che si fanno nel tronco, e nei rami dell' albero, sotto cui s'aggiustano dei boccaletti di terracotta. Per venderla si pone in sacchetti di cuojo.

L' albero del pistacchio vien su io Persia, nell' Arabia, oella Siria, e oell' India. I pistacchi vengono di Persia per Aleppo, per Alessandretta, e per altri Porti di quella Scala; e gli Speziali di Parigi gli fanno venire di Marsilia. Si coltiva anche quest' albero in Italia, in Sicilia, e nelle Provincie Meridionali della Francia. Ma i pistacchi Siciliani sono assai inferiori a quei di Persia.

Oltre i pistacchi d' Asia, dei quali soli gli Speziali fanno commercio io Francia, vi sono anche dei falsi pistacchi, detti *pistacchi dell' Isola*, perchè ve ne ha copia nell' Antille Americane. Certuoi gli coofondono mal a proposito con i veri pistacchi, dai quali sono diversissimi, e rispetto all' albero, o pianta, che gli produce, e rispetto alla loro qualità, e bontà.

La pianta produttore il frutto dagli abitanti dell' Isola detto pistacchio, non si solleva da terra più d' un piede, o per lo più rampica per la debolezza del suo stelo: le sue foglie son molto

⁴⁴ Questa descrizione par copiata dal P. Labat; ma il P. Le Breton dice, come non le foglie, ma i fiori s' assomigliano a quei del Meliloto, o Capper Cappuccino. Vedi *Memoirs de Trevoux* An. 1730. Aprile, pag. 689.

to simili a quelle dei capperi detti cap-pucini, suot d'esser più gialle con una punta rossiccia. Il frutto non è attaccato ai rami, ma è aderente alla radice, e come rinchiuso fra le sue barbe. Ogni bocca è lunga dalle 12. alle 18. linee, e del diametro di 4. in 5. Talvolta il guscio non contiene che una sola mandorla, e allora ha la figura d'un'uliva; ma siccome per lo più trovanse due, o tre, il pistacchio ha una forma irregolare. La stanza di questo frutto è bianca, compatta, e pesante, ed ha alquanto l'odore, e il sapore della ghianda.

Questo frutto si mangia di rado crudo, a motivo de' suoi rei effetti: è meno nocivo, e migliore arrostito, ma per lo più si fa in confetti, e marzapani.

S'adopra anche negli stufati a foglia di castagne, e sannofene dei ratafia; ma allora vuol'essere arrostito. In qualunque forma si mangi è sempre indigesto: in somma in null'altro assomiglia al pistacchio, fuorchè nell'essere calorosissimo.

Il Sig. *Barrere* * ne dà una spiegazione migliore nell'Articolo *Arachidna quadrifolia, villosa flore luteo*, ec. Bisogna scavar la terra per avere il frutto di questa pianta, il cui modo di fruttare è molto particolare, ed è simile affatto a quello del *Trifolium subterraneum Tricoucon*. Imperciocchè i picciuoli, che sostengono i fiori dopo d'esserli elevati e stesi, si curvano prima, che sieno passati i fiori e s'affondano sotterra, ove il pistillo diviene un frutto membranoso, che chiamasi *Pistacchio di terra*, in cui trovanse per lo più due mandorle del sapore a un di presso dell'avellana.

PITE. Specie di canapa, o di lino, che trovasi in varj luoghi dell'America Equinoziale, massime lungo la riva d'Orenoco. Questa canapa è molto più lunga, e più bianca dell'Europea, nè si marcesce nell'acqua così facilmente.

Si servono gl'Indiani di questo pite in più lavori, massime nei loro letti, o amacchi, nelle tele per le vele dei loro canotti, e nelle corde per le manovre de' medesimi. Se ne fa anche del

* *Relazione della Francia Equinoziale.*

fortissimo filo, e del finissimo, che serve loro per varie opere, massime per impannare le loro frecce, e per cucire, lo che però non eseguiscano coll'ago, se non dopo che hanno qualche commercio con gli Europei.

PITTORE. Quello, che esercita l'Arte della Pittura.

*Commercio di Maestri Pittori del Ponte
* Nostra Signora, e del Guado
di Gevres.*

I Mercanti di Pitture non si contentano, come gli altri, di vendere le loro proprie opere, qualora sieno capaci di farne, ma fanno inoltre negozio di quelle degli altri, e vi aggiungono altresì ogni sorta di lavori d'indoratura, e di scultura, che fanno fare dagli Scultori, e dagli Indoratori della loro Comunità.

Adunque il commercio di questi Pittori comprende tutto quello, che può farsi in Pittura, e in Scultura, sì dorato, che inargentato, in rame, a guazzo, e ad olio.

Per ciò, che riguarda la Pittura, i loro quadri si distinguono con nomi diversi, dei quali i principali sono i quadri curiosi, o di gabinetto, le soprapporte, i sopra cammini, di devozione, i grotteschi, e i ritratti di Corte. Vi si possono aggiungere le stampe d'ogni genere, che pongono in quadri.

Tutte queste Opere, a riserva delle Stampe, e dei Ritratti di Corte, non si spaccano che in Parigi, e in alcune Province vicine a questa Capitale: quanto ai Ritratti di Corte, e alle Stampe in quadro, se ne spediscono molte ai forestieri, massime nell'Isola Franzesi dell'America, e in Fiandra. Facevasene anche un traffico grande in Lima, e nella altre Città Spagnuole del Mare del Sud, allorchè i Malvini avevano permissione di spedirvi i loro Vascelli.

Le Opere di Scultura, e d'Indoratura, che i Pittori Mercanti sogliono avere nei loro magazzini, sono bordature d'ogni sorta, console, piedi a gatto, piedi

piedi a campana, bracci, placche, piedi d'orioli a pendolo, bastoni da Confraternite, espolizioni, tabernacoli, candellieri, croci, cornici per ispecchi, o lice, o scolpite, larghe da uno fino a tre pollici, ed alte 6, 7, od 8. piedi, Crocifissi d'avorio montati sopra il veluto, e frangiati, mazzetti artificiali, vasi da fiori, tavole di marmo col loro piede, ed altrettali ornati, singolarmente da Chiesa.

Tutti questi lavori d' indoratura sono, o dorati, o inargentati, o a rame: quei, che sono dorati, se sono ordinari, sono indorati con un'oro, che diceasi oro pallido, od oro comune; e se si vuole che sieno civili, vi s'adopra dell'oro detto oro giallo. Queste due sorte d'oro s'applicano nella stessa guisa, fuorchè sull'oro comune si colloca un vermiglio, che ne fa risaltare il colore, e sull'oro giallo si passa una leggera mano d'una colla particolare. I lavori d'oro giallo sono più cari d'un quinto per lo meno di quelli, nei quali non s'adopra se non oro pallido. Vedi INDORATURA.

I lavori inargentati si fanno in due maniere: alcuni s'inargentano in bianco, ed altri s'inargentano in giallo. Dicesi *Lavoro inargentato in bianco* quello, in cui si lascia all'argento il colore, che gli è naturale; e *inargentato in giallo* quello, al quale, per mezzo d'una vernice, si dà il color d'oro. Quando questo argento è fatto di nuovo, e che è impiegata a dovere la vernice, è difficile il distinguerlo dall'Indoratura fina; ma col tempo si dilegua, e finalmente diventa bianco.

Finalmente i lavori a rame sono quelli, ne quali s'adopra solo oro falso, cioè, rame battuto in foglie, e messo in opera come l'oro fino.

Quest'ultima indoratura, di pari che quella d'argento inverniciato, sono proibite da un Decreto di Polizia in forma di regolamento dei 27. Giugno 1721. confermato da un Decreto del Parlamento dei 16. Dicembre dello stesso anno, e permesse soltanto sotto certe condizioni.

Tem. III.

Rispetto all'ultimo vi si dice che in conformità agli Articoli 6, 7, e 8. degli antichi Statuti della Comunità, i Professori potranno impiegare nei loro fregi, piedi di tavole, e disedie, ed in altri lavori, con patto di porre ne medesimi un'impronta d'argento in luogo apparente; e prima d'indorargli con argento inverniciato, portargli al Banco della loro Comunità per essere improntati dai Giurati con un piombo, su cui faranno improntate da un lato l'Armi della detta Comunità, e dall'altro le appresso parole: *Argento inverniciato senza oro.*

Quanto ai lavori a rame, è similmente vietato ai Professori il fare, e l'espore in vendita alcun fregio di tal genere, senza un'ordine espresso, e per iscritto dei privati, che ad essi gli richiegono: nel qual caso i detti Maestri saranno tenuti a far loro dichiarazione nel Banco della Comunità sopra un registro, che sarà tenuto per tale effetto, della quantità dei fregi, ed altri lavori, che faranno loro stati ordinati, col nome, e domicilio di chi loro gli avrà ordinati: e questi ordini i detti Maestri faranno tenuti a conservare presso di se, per poterli presentare qualunque volta ne fossero richiesti; e faranno parimente obbligati a portare al banco i detti lavori a rame, per esservi marcati con un piombo, come quei d'argento a vernice coll'iscrizione *Lavori di rame*, e ciò sotto pena di confiscazione, e di 100. lire di multa.

E' anche vietato il mescolare argento inverniciato, o il rame, coll'oro fino, e ciò per impedire la frode d'alcuni Artefici poco scrupolosi, che si contentano di far in oro tutti i davanti dei fregi, e nei di dietro, e nei seni, d'argento a vernice, o di rame.

PITTURA. Una delle Arti Liberali, che insegna rappresentare gli oggetti, e a dar loro una specie di vita col contorno dei tratti, e colle diverse tinte dei colori.

Dicesi, la *pittura* aver avuto la sua origine presso gli Egiziani: ma i Greci, che da essi l'appresero, l'innalzarono

D d d rono

rono alla sua massima perfezione, qualora sieno vere le maraviglie, che si contano di *Zeusi*, e d' *Apelle*.

Vi furono anche pittori presso i Romani negli ultimi tempi della Repubblica, e sotto i primi Imperatori: ma l'inondazione dei Barbari, che rovinarono la bella Italia, fu fatale alla pittura, sicchè vi riprecipitò presto che ne' suoi primi elementi.

Malgrado tutto questo però ella ricoprì la sua antica dignità in Italia stessa: vi si vide fiorire fino dal Secolo XV. nelle Scuole di Roma, di Firenze, e di Lombardia. Ultimamente da queste Scuole di Roma i Francesi l'introdussero presso di loro nel Regno di Francesco I. e vi si alzò sotto Luigi il Grande a segno tale di perfezione, che per avventura la Francia non invidia la gloria Greca, e Italiana in questo genere.

Vedi l'Origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze Lib. 11. Articolo 3. Tomo 2. in 12. 1758.

Pittura in duro, e in cera.

Certo Anonimo aveva pubblicato l'istoria, e il segreto della pittura in cera in un piccolo Scritto di cui diede conto il *Giornale Economico* sotto il Giugno del 1755. p. 85. ma i lumi, che se ne potevano ritrarre, sono assai deboli in confronto della luce folgorante, che brilla nelle Dissertazioni che il Conte di Caylus, e M. *Majault* Medico della Facoltà di Parigi, pubblicarono intorno al medesimo Soggetto.

Il Conte di Caylus nella memoria, che lesse nell'Accademia delle Belle Lettere il dì 29. Luglio 1755. dà conto dei mezzi, che ha messo in opera per dipingere in duro, e alla soggia degli Antichi.

Malgrado i vantaggi della Pittura in duro, sopra quella a stempra, i quali consistono nel non iscagliarsi della prima, che non può essere alterata dal calor del Sole, e degli appartamenti, e che fa testa alle ingiurie del tempo; è tuttavia certo, che la Pittura a co-

lori stemprati è stata in ogni tempo praticata da infiniti Professori. Se la maniera dura era più solida, richiedeva anche più cura, maggiori attenzioni, e brighe. Questa probabilmente è la cagione della perdita di quest'arte, e della dimenticanza, in cui è caduta.

Non ci fermeremo qui a descriver per minuto tutto quello, che l'industre Conte di Caylus ha immaginato per farla riforgere dalle sue ceneri. Vedi *Giornale Econ.* d' Ottobre 1755. pag. 72. ec. Ci restringeremo ad additare i mezzi di riuscire in questa nuova arte.

Quantunque la tela, il marmo, il gesso, e tutti i corpi, a riserva del rame (a motivo del verderame che produce) possono ugualmente ricevere la pittura colla cera, e il legno è la materia, che più s'adatta a questo genere. I Greci l'antepolero a qualunque altra materia.

Si è osservato, che la cera difende il legno dai tarli, e da tutti i disordini dell'umido. Si può applicare una chiara d'uovo sopra queste pitture, od anche quelle fra le vernici, che non si oppongono alla ritoccatura dei quadri.

Vi è una difficoltà, che nasce dalla natura dei colori, la quale fa, che alcuni assorbiscano molta cera, ed altri, che ne ricchieggano pochissima. Vi sono volute molte esperienze per rinvenire la giusta proporzione di cadauno d'essi, e per impedire, che non si screpolassero, o divenissero troppo grassi. Un'ostinata fatica ha prodotto l'appreso tavola per la prima maniera di dipingere a duro, che può vederli nel citato *Giornale*.

Un'oncia di bianco di piombo s'unisce con 4. $\frac{1}{2}$. grossi di cera.

1. Oncia di cerusa ne vuole 5. grossi.
3. Once di vermiglio esigono 10. grossi di cera.

1. Oncia di carmino, 1. $\frac{1}{2}$. oncia di cera.

1. Oncia di lacca, 1. $\frac{1}{2}$. oncia di cera.
1. Oncia di rosso d'Inghilterra, un'oncia di cera.

1. Oncia d'ocra adusta, 10. grossi di cera.

1. On-

1. Oncia di giallo di Napoli, 4. grossi di cera.
1. Oncia di stilo di grana di Troja,
1. $\frac{1}{2}$. oncia di cera.
1. Oncia di stilo di grana d'Inghilterra, un'oncia e mezzo di cera.
1. Oncia d'ocra gialla, cera 10. grossi.
1. Oncia d'ocra di strada, cera 10. grossi.
1. Oncia d'oltremare, un'oncia di cera.
1. Oncia di biò di Prussia il più leggero, 2. once di cera.
1. Oncia di ceneri azzurre, cera 6. grossi.
1. Oncia di smalto nero nudo d'Inghilterra, cera $\frac{1}{2}$. oncia.
1. Oncia di lacca verde, cera 1. oncia, e 10. grossi.
1. Oncia di terra di Colonia, cera 1. $\frac{1}{2}$. oncia.
1. Oncia di nero di pesco, cera 1. $\frac{1}{2}$. oncia.
1. Oncia di nero d'avorio, cera 10. grossi.
1. Oncia di nero di fumo, cera 10. once.

La cera, che vi s'impiega, dev'esser bianca, e purissima.

I colori debbon'essere macinati coll'acqua, e asciugati, prima d'essere macinati colla cera.

Maniera di dipingere a duro.

L'imbarazzo, che produce la prima maniera di dipingere a duro, impegnò il Conte di Caylus ad investigarne una seconda più facile, e la rinvenne.

Per eseguir la prendete cere colorite col metodo precedente: fatele squagliare nell'acqua bollente, a cagion d'esempio, un'oncia di cera in otto once d'acqua. Sbattete la mistura con una spatola d'avorio, o con dei vinchi bianchi, fino a che l'acqua sia fredda. La cera si ridurrà in picciole molecole, o in una specie di polvere, che galleggerà nell'acqua. Conservate questa polvere umida in un vaso chiuso, poichè, se si asciugasse, le picciole parti sarebbero oggettate ad attaccarsi.

I colori preparati nella guisa divisa, si adopereranno come nella Pittura a colori stemprati, suorchè non potranno formare le tinte sulla paletta col coltello, ma soltanto colla punta del pennello, perchè altrimenti le cere si appallottolerebbero. Questa Pittura può eseguirsi sopra una tavola, coperta d'un intonaco di cera, ed anche meglio sul legno crudo.

Quando il quadro è compiuto, si fissano le cere colorate col caldano da Indoratore. La *testa di Minerva* di M. Vien è stata lavorata di nuovo, secondo questa foggia. Ma questo Artefice volle terminarla con colori preparati colla cera, e a vernice, del che parleremo in secondo luogo, tuttochè confessasse, che avrebbe potuto finire il suo lavoro, senza l'aiuto della Pittura colla cera.

E' persuaso il Conte di Caylus, che in qualunque modo altri vi si diporti per legare i colori colla cera, purchè non vi s'adopri che cera pura, e che si fissino i colori sul quadro per mezzo del fuoco, si cammini sulle tracce dei Greci. Su questo supposto ei stabilisce una terza, e una quarta maniera d'inceneratura, che riduconsi a dipingere a guazzo sulla cera, ed a fare squagliare la cera del quadro col fuoco, per incorporarla, o con i colori, o colla materia, su cui si è eseguita la pittura.

Uno di questi piani esige, che si penetri la tavola, che si vuol dipingere di più strati di cera bianca per mezzo del fuoco in guisa, che i pori del legno non ne possano imbever di più, e che ne resti ancora sulla superficie per la grossezza in circa d'una carta da giuoco. Ciò fatto, si spanderà sulla cera del bianco di Spagna in polvere, che vi si stropiccerà leggermente con un panno lino.

Vi resterà un poco di questa polvere, che darà presa al colore stemprato, che vi applicherà il Pittore. Senza tal cautela i colori non si attaccherebbero, se non molto irregolarmente, sul quadro; il che darebbe briga nell'esecuzione al Pittore. Sendo finito il quadro, si

presenta al fuoco, la cera si squaglia, e penetra il colore.

Nella quarta maniera si dipinge a *gavaccia* sopra una tavola, che si cuopre quindi di lamelle di cera bianca, sottili come una carta. Sento il quadro stato presentato al fuoco, la cera si mescola con i colori, ed il legno ne vien penetrato. Questo metodo semplice, e agevole, corrisponde a tutte le condizioni che ricerca l'antico dipingere a cera.

La riuscita di questi due ultimi metodi suggerì al Conte di *Caylus* l'idea d'un metodo nuovo, che può procurare al guazzo i vantaggi della pittura a olio: eccovelo. Dipingete sopra una tavola a guazzo, badando di non adoperare se non colori, che s'adoprin comunemente nella pittura a olio. Quando i colori faranno asciutti, bagnate di dietro il quadro con olio di papavero detto *oliata*. Allora l'olio penetrerà i colori, e gli renderà ugualmente solidi, che se il quadro fosse stato dipinto con colori macinati a olio. Questa pittura può eseguirsi sulla carta, e in vece d'olio si può adoperare vernice bianca grassa, disseccante.

Si avverte chi vorrà acquistar quadri dipinti a cera, di lavargli più fiate coll'acqua, e con pennello da dipingere. Se resistono a questa prova, è segno certo, che non si corre rischio d'essere ingannati.

La seconda dissertazione riguarda la semplice pittura a cera, di cui rilevasi il vantaggio dal dare un risalto, che non ha l'olio: una solidità, che non è propria del guazzo; e viene a formare un nuovo genere di pittura. Il Conte di *Caylus* ripiglia qui il mezzo, che aveva abbandonato, quando trattavasi della pittura con cera, e che consistette nello sciogliere la cera negli oli essenziali, o coll'ajuto, o senza, del fuoco. I metodi, cui esso addita, son fondati sopra esatte esperienze.

Pose egli prima una libbra di cera bianca in frantumi in un peso eguale di trementina, che rilevò più atta a tale uso d'alcun'altra essenza. Questa

cera infusa a freddo in capo a sei giorni non trovossi sciolta che per metà. Vi si convenne aggiungere 12. oncie d'essenza in varie volte, per ottenere una soluzione perfetta. Si stemprarono i colori con questa cera liquefatta, e si dipinse. Ma il quadro non ebbe la solidità, che speravasi, il che si rilevò dalla prova del lavarlo, a cui questa pittura non resistette; se non a condizione che ogni colore seperatamente non fosse caricato d'una quantità di cera proporzionata alla sua natura.

Questa circostanza è comprovata dall'esperienza, in cui s'adoprarono colori impregnati di cera nella proporzione qui sopra indicata, pel primo mezzo di eseguire questa pittura. Fu presa inoltre la precauzione di fare sciogliere queste cere a bagno maria nel doppio d'essenza di trementina. La soluzione seguì prontamente. Con i colori così preparati si fece un quadro, che resistette alla lavatura. Ma si osservò, come alcuni colori, massime i bianchi erano alquanto screpolati. Siccome è chiaro, che tal disordine non veniva dal difetto della cera, si pensò, che per rendere questa cera più legante, bisognava unirla ad alcun corpo grasso, incapace d'asciugarli. Si impiegò per tal uso lo strutto, e successivamente varj oli, che non si seccano. Si giunse ad avere dei bianchi, che più non si screpolavano; ma si rilevò, che i colori divenivano impacciati.

Per rimediare a tal difetto si ricorse alle resine secche, come alla colofonia, ec. specie di trementina secca; ma queste refero la cera spaccantesi, e la colofonia macchiava anche i colori. Adunque non si trovò un rimedio certo, se non se nella vernice grassa. La resina vi è unita a olio: la prima dà alla vernice la sua solidità, ed il secondo le dà la sua arrendevolezza. Laonde l'unire queste vernici colle cere colorite era un rimediare a tutti i disordini. Ma siccome tutte le vernici di questa specie non convengono ad ogni sorta di colore, perchè sono i medesimi fra loro alcuni meno grassi degli altri, par-

re a prima vista, che sarebbe bisognato preparar tante vernici, quanti vi sono colori, lo che sarebbe stato quasi impraticabile. Dopo varie esperienze si rinvenne un temperamento, e fu il ridurre queste vernici al numero di cinque: cioè, una vernice bianca grassissima: un'altra bianca, ma secca, una quarta dorata, e la quinta più dorata.

L'essenza di trementina non è nè rara, nè costosa: quindi è stata anteposta all'altre essenze per servire di dissolvente alle resine, delle quali si è composta la vernice. La resina, che si è fatta servire di base alla vernice bianca, è quella, che dicesi mastice, perchè è bianchissima, e meno dura della gomma copal. Si misero due once, e sei grossi di mastice in venti once d'essenza di trementina. Questa gomma essendo stata sciolta a bagno d'arena, vi si aggiunsero sei grossi d'olio d'uliva cotto, la cui preparazione indicheremo in seguito. Si filtrò la mistura, alla quale s'aggiunse la quantità d'essenza necessaria per formare del tutto un peso di 24. once. Tale è la composizione della vernice bianca grassissima. La meno grassa non differisce dalla prima, se non perchè non vi bisogna impiegare che quattro grossi d'olio cotto; e la vernice bianca secca ne richiede soli due.

Per fare le vernici dorate, adoprafi l'ambra sciolta nell'essenza di trementina; ma questa soluzione non si fa se non sull'ombra preparata nell'appresso guisa. Fate squagliare a moderato fuoco della più bella ambra gialla in una storta, o in un vaso nuovo invetriato, di cui non dee occupare, che la terza parte, o al più la metà, perchè questa materia squagliandosi gonfia, e si solleva grandemente. Il vaso non dee scoprirsi, se non sul fine dell'operazione. Uno s'accerta, che è terminata, quando la materia essendo mossa con una spatola di ferro, non vi si veggono più pezzetti d'ambra, che dev'essere intiera quando si mette nel vaso. Essendo squagliata l'ambra, e fredda, si riduce in polvere. Per comporre la vernice più do-

rata, bisogna, che l'ambra sia stata sul fuoco tre, o quattr'ore di più, che per la vernice meno dorata. Tale è pertanto la dose della vernice.

„Prendete dell'ambra preparata, come abbiamo detto, 2. once, e 6. grossi: dell'olio d'uliva cotto, 7. grossi: dell'essenza di trementina, 20. once. „Mettete prima l'ambra in questa essenza, e quando sarà sciolta, aggiungetevi l'olio. Filtrate poi la mistura con carta grigia. Si svaporerà un poco d'essenza in questa filtratura, che converrà rimpiazzarvi, finchè la vernice venga in tutto a pesare 24. once.”

Fa ora di mestieri indicare la preparazione dell'olio d'uliva cotto, che è stato stimato tanto più conducente al fine proposto, che colla cottura diventa bianchissimo. Di tale scoperta siamo debitori al caso. Consiste questa operazione nel far bollire l'olio d'uliva in un vaso chimico sottilissimo, e quindi filtrarlo.

L'impiego della vernice nella preparazione dei colori forza a troncare una parte della cera, che senza di ciò sarebbe necessaria, per inviluppargli, e ridurgli in istato di far testa alle impressioni dell'acqua, e dell'umido. Quindi risulta la necessità d'una ricetta particolare indicante la dose della cera, e della vernice, che dee impiegarsi, relativamente alle invariabili proprietà di ciascun colore. Ecco la.

Pel bianco di piombo. Prendi 8. once di questo colore: 4. $\frac{1}{2}$. once di cera, e 8. once di vernice bianca grassissima.

Pel bianco di cerusa, e per la biacca. 8. once di colore, 4. $\frac{1}{2}$. once di cera, e 9. once di vernice bianca grassissima.

Pel giallo di Napoli. 8. once di colore; 4. once di cera, e 8. once di vernice bianca meno grassa.

Per l'ocra gialla, e per l'ocra di strada: 5. once di colore; 5. once di cera; e 9. once di vernice meno dorata, quando si tratta dell'ocra gialla: 10. once della stessa per l'ocra di strada.

Per lo stilo di grana giallo più leggero: 4. once di colore; 5. once di cera.

ra; e 9. once di vernice bianca meno grassa.

Per lo stilo di grana d' Inghilterra, Le dosi medesime precedenti, badando d'impiegar la vernice più dorata, in vece della vernice bianca.

Per l'orpino giallo o rosso: 6. once di colore; 2. once di cera; 3. $\frac{1}{2}$. di vernice bianca meno grassa.

Per la lacca fina, e il carmino: 4. once di cera; e 9. once e mezzo di vernice meno dorata.

Pel vermiglio: 6. once di colore; 2. once di cera; e 3. $\frac{1}{2}$. once di vernice meno dorata.

Pel rosso scuro d' Inghilterra: 6. once di colore; 4. $\frac{1}{2}$. once di cera; e 8. once di vernice più dorata.

Per la terra d'Italia: 5. once di colore; 5. once di cera; e 9. once di vernice la più dorata.

Per l'Oltremare: Un'oncia di colore; 6. grossi di cera; e 10. in 11. grossi di vernice bianca la meno grassa.

Per la cenere azzurra: 4. once di colore, 2. $\frac{1}{2}$. once di cera; e 4. $\frac{1}{2}$. once di vernice bianca la meno grassa.

Pel Blu di Prussia il più bello: 2. $\frac{1}{2}$. once di colore; 5. once di cera; e 4. $\frac{1}{2}$. once di vernice bianca la meno grassa.

Per lo smalto azzurro: 6. once di colore; 3. once di cera; e 5. $\frac{1}{2}$. once di vernice bianca la meno grassa.

Pel bistro: Convienne adoprarlo senza gomma. 4. once di colore; 5. once di cera; e 9. $\frac{1}{2}$. once di vernice la più dorata.

Per la terra di Colonia, e la terra d' ombre. Le dosi stesse che pel bistro.

Per la lacca verde: 4. once di colore; 4. $\frac{1}{2}$. once di cera; e 8. once di vernice bianca meno grassa.

Pel nero di pesce: 3. once di colore; 4. $\frac{1}{2}$. once di cera; e 8. once di vernice bianca asciutta.

Pel nero d'avorio: 4. once di colore; 4. $\frac{1}{2}$. once di cera; e 8. once di vernice bianca asciutta.

Pel nero di fumo. 11. oncia di colore; 8. once di cera; e 15. once di vernice bianca asciutta.

Gli altri colori, dei quali non si ra-

giona, perchè non sono stati messi alla prova, potranno facilmente prepararsi dai Pittori, che avranno alcun uso della Pittura a cera, consultando l' analogia di cadauno d'essi, con quelli, de' quali abbiamo dato la dose di cera, e di vernice.

I colori indicati debbon' essere macinati colla pietra calda, e poi squagliati nella vernice. Ciascun d'essi si conserverà in un pentolino separato: e quando si vorrà porgli in opera, si porranno nella cassetta d'acqua bollente, di cui bisogna badare di tener l'ingresso aperto, perchè non segua esplosione. I Pentolini debbon' essere parimente scoperti, allorchè sono nell'acqua bollente.

S'adopreranno per questa pittura pennelli, e scopette ordinarie: una paletta di scaglie, mentre quelle di legno possono assorbire una porzione delle vernici; e il coltello d'avorio piuttosto che quello di ferro arrendevole, che altererebbe i colori. Si avrà un'ampolla, in cui si porrà dell'essenza di trementina, che servirà per nettare i colori; e per nettare i pennelli. Si può dipingere a cera sopra ogni specie di legno: ma i meno soggetti a guastarsi, ed a tarlarsi debbono anteporsi agli altri tutti. Il legno di cedro è forse il solo, che abbia queste proprietà. Se si vuol dare alla tavola una specie di grana, sulla quale si dee dipingere, perchè ritenga meglio il colore, si raschierà con un istrumento d'acciajo, composto d'una lama, e d'un manico tondo lunghi, sì l'una che l'altro 3. pollici: La larghezza della lama fatta a biscello da un lato, farà d'un pollice, e di linee: la parte opposta al biscello dee avere dei solchi strettissimi, i quali, quando l'istrumento sarà affilato dal lato del biscello, avrà delle punte acutissime atte a dare al legno la grana, che si desidera.

Se si ha idea di dipingere sulla tela, si sceglieranno quelle, la cui grana è unita e ferrata; e vi si applicheranno due, o tre strati di cera sciolta nello spirito di trementina, o nella vernice meno grassa. Il primo strato dee essere asciutto, prima di darvi il secondo.

Secondo

Sendo asciutto l'ultimo strato, si presenterà la tela a un caldano di fuoco, perchè s'imbeva ugualmente per tutto di cera, e senza eccesso. Si può anche incerare la tela, senza adoprar la cera sciolta nello spirito di trementina, o nella vernice. Si può anche incollar della carta sulla tela, pomiciarla, e incerarla. Questo apparecchio s'addirebbe per un lavoro fommamente finito.

Se vuolsi dipingere sul gesso, o sulla pietra, vi s'applicherà un'intonaco di cera più gagliardo che sulla tela, e se ne saranno squagliare gli strati gli uni dopo gli altri col caldano da Indoratore fino a che il gesso sia penetrato di cera per la grossezza almeno d'una linea.

Per porre la chiara d'uovo su i quadri dipinti a cera, si prenderà una spazzola da dipingere nuova, e nettissima. Si tufferà in acqua limpidissima, e se ne stropiccerà leggermente il quadro per tutto. Poi se ne leverà l'acqua superflua con una pezza di tela morbida e umida; e prima che il quadro sia asciutto, s'applicherà la chiara d'uovo, come si fa sulle Pitture a olio.

Coloro, che amano il brillante delle vernici, potranno applicarne su i quadri dipinti a cera, che hanno la proprietà di non esser lucidi. Per tale effetto bisogna servirsi d'una vernice composta collo spirito di vino, e col mastice. Questa resina potendo essere sciolta dallo spirito di trementina, non impedirà il ritoccare il quadro, se ne abbisogni. Si osserverà però, che le resine più bianche, che non sono mescolate con colori, sono soggette a ingiallire, quando sono state esposte molto all'aria.

Le Dissertazioni dei Signori Conte di Caylus, e *Majault* sono terminate con alcune riflessioni importanti, che non dobbiamo tralasciar di notare. Ci insegnano, che gli Artefici che sono stati consultati intorno a questa materia, antepongono la pittura a cera del primo metodo: che i quadri così dipinti possono essere ritoccati con colori preparati colla vernice: che si può interrompere la pittura a cera senza disordi-

ne, e senza che i colori aggiunti di nuovo possano distinguersi dagli antichi, vantaggio, di cui è priva la Pittura a olio. Che i colori preparati per la Pittura a cera, s'addicono più per raggiungere i vecchi quadri dipinti a olio, che i colori a olio. Che i quadri dipinti a cera nei faggi, o prove, che sono state fatte sette in otto mesi fa, hanno meno cangiato dei quadri a olio dipinti nel tempo stesso. Che gli sbocchi a cera non pare, che cuoprano quanto quelli a olio, ma che il Pittore sarà più soddisfatto terminando. Finalmente, che importa l'impiegar soltanto colori preparati a dovere, e per porre i Pittori a coperto della frode, gli Autori nomineranno i Mercanti, che avranno conosciuto esservi sempre diportati con fedeltà.

PIUMA. Quella che cuopre l'uccello, che gli serve per volare, e sostenerlo in aria.

Le piume di certi uccelli, in Francia, e singolarmente in Parigi, fanno un grandissimo oggetto di commercio.

I Piumaccieri trafficano le penne di struzzo, d'airone, di garze, di code di pavone, d'ogni sorta d'altre piume fine e preziose, che servono per ornati da uomo, e da donna, e per altri ornati di mobilie.

I Tapezieri adoprano per letti di piume, per traversini, e per altri mobili il pelume: i Cappellai la lana fina, o pelo di struzzo nella fabbrica d'alcuno dei loro cappelli, ec.

Piume, o penne di struzzo. Son queste penne, che si cavano dall'ale e dalla coda di questo uccello. I Piumaccieri ne noverano di più forte: fra le altre, le prime, le seconde, le terze, le femmine chiare, le femmine scure, le cime di coda, il nero grande, e piccolo; il dosso. *Vedi.* STRUZZO.

Penne da scrivere. Sono penne d'oca, di cigno, di corvo, e d'alcun altro uccello, ma specialmente d'oca, che servono per la scrittura a mano, temperandole col coltello in certa data maniera.

In Francia vengono di più Provincie, fra

fra l'altre di Guenna, di Normandia, e dal Nivernefe. Le migliori sono stimate quelle d'Olanda.

Queste penne si levano dall'ale d'oca, e sono le migliori. Se ne distinguono di due forte le grosse, e le cime d'ala. Si vendono a migliajo, a centinajo, e a quarti, ed anche a minuto. *Vedi OCA.*

Si possono intrecciare delle piume comuni per farne ogni sorta di fodere, e ornati: lavorandole con un poco di maestria posson dare grazia infinita, e riuscir merci comunemente gradite. La difficoltà principale di quest'arte consiste nel saper fare una treccia di penne scelte, per poi comporre l'ornato, o la fodera, di cui abbisognasi. S'intrecciano a un di presso le penne come le parrucche e s'adopra lo stesso telajo. Su questo si tenderanno, e avvolgeranno delle fila a quattro doppi. I fili ordinari di Bretagna, di cui si fa uso per cucire i panni, saranno buoni, e si potranno prendere d'ogni colore. Questo è per la I. operazione. Per le altre basterà indicare il *Giorn. Econ.* 1757. Agosto pag. 107. ec.

Penne Olandesi. Sono penne preparate all'Olandese, cioè, il cui tubo s'è fatto passare sotto la cenere calda per consolidarlo, e farne uscire il grasso. Se ne posson aver molte di Danimarca, e grezze, e preparate, che non la cedono a quelle d'Olanda.

Le penne da scrivere grezze si vendono in Amsterdam a migliajo, e le preparate, o come dicevi in Francia, *Olandesi*, a centinajo. Il prezzo delle prime è dai 16. soldi fino ai 4. fiorini il migliajo, e il prezzo delle seconde dagli 8. soldi fino ai 40. F. il 100.

Le piume da letto, o come altri dicono il *piumino*, si vendono a cantaro. Il loro prezzo è dai 25. ai 38. fiorini 100. libbre.

PIUMETTA, Picciol drappo, talora con seta, ma per lo più di tutta lana.

PIUMETTO. I Piumaccieri così denominano una semplice piuma di Struzzo, che fa a un di presso tutto il giro del cappello, e che ne cuopre affatto l'orlo. Il piumetto è succeduto al mazetto di piume.

PLATA BIANCA. E' una sorta di minerale, o di metallo, come si parla al Perù, ed al Chily, che si cava dalle miniere d'argento, del Porosì, di Lipès, e d'alcuni altri monti di queste due parti dell'America Spagnuola.

Questo minerale bianco pendente al grigio, mescolato d'alcune tacche rosse, e paonazzette, onde probabilmente è stato denominato, significando *Plata bianca* in Spagnuolo *Argento bianco*. *Vedi ARGENTO, e PLATINA.*

PLATILLA, Così chiamano i Francesi certe specie di tele di lino bianchissime, che si fanno in diversi luoghi di Francia, massime a Cholet in Angiò, ed in Beauvais in Piccardia.

Le *platille* si vendono in piccole pezze di 5. canne, larghe 3. quarti e mezzo misura di Parigi, altre più grosse, altre più fine. Si spediscono tutte agli Spagnuoli, che così le hanno denominate.

Questa sorta di tela di lino bianchissima si fabbrica in Slesia, principalmente in Hirshberg. Se ne fanno anche in Landshut in Boemia, sulle frontiere della Slesia. Sono di qualità ordinaria. Gli Amburghesi, che le prendono quasi tutte, ne fanno un gran traffico colla Francia, e colla Spagna. Si distinguono in fine, e in inferiori. Le prime si consumano in Europa, e in America: le altre in America e sulle spiagge Africane. Entrano in tutti gli assortimenti del commercio di Guinea. Siccome questo tele entrano in tutti gli assortimenti per i paesi caldi, si è procurato d'imitarle in Francia. Ma la riuscita di tale impresa dobbiamo promettercela principalmente dallo zelo patriottico, che anima la Società d'Agricoltura, di Commercio, e d'Arti stabilita in Bretagna. La Slesia è riuscita nel contraffare le tele di Bertagna; e tanto più la Bertagna potrà imitare quelle di Slesia. Ma, secondo le osservazioni della Società, che qui referiremo, invano si riuscirebbe nell'imitazione delle *platille*, qualora non si giungesse a stabilirle a miglior prezzo, o almeno allo stesso prezzo del forestiero.

Tan.

Tanto più è naturale il ciò prometterli, quanto il trasporto di Slesia in Francia cagiona delle spese, che non si possono valutare meno di 4. in 5. per 100. (Io credo molto di più.) Alcuni incoraggiamenti potrebbero dar moto a questa fabbrica. Ma noi non possiamo prometterci il buon mercato del lavoro, se non dai Tessitori sparsi per le Campagne, e Tessitori coltivatori. Inoltre il prezzo ordinario delle tele di Bertagna dimostra la possibilità di fabbricare le platille a buon mercato. Adempita questa condizione preliminare resterebbe da superarsi un'altra difficoltà, ed è l'imitazione perfetta del piegamento delle tele. Riflessioni, ed esperienze vi ci faranno giungere. Gli Stati di Bertagna per dare attività maggiore all'industria, hanno promesso una ricompensa di 300. lire a chi darà un mezzo agevole, e spedito di piegar le tele della Provincia, come quelle di Slesia.

Le platille hanno delle pieghe multiple e ferrate. Si è cercato di ridurre queste tele al minor volume possibile per economia del trasporto. Un'altra ragione, che ha dovuto indurre quei, che contraffanno le platille di Slesia, ad imitare anche la loro piegatura, si è che i Negri, ai quali è più difficile di quello, che altri pensò, il dare ad intendere una per altra cosa, distinguono dal solo volume della platilla, se è vera, o contraffatta:

Secondo l'esposizione delle tratte di Nantes, e di S. Malò per Guinea per 19. anni dal 1749. al 1754. se ne sono spedite 277. mila 870. pezze di qualità inferiore. Il prezzo ordinario delle platille di questa specie è di L. 5. e 5. s. laonde in 6. anni due sole Città di Bertagna ne hanno comprato per un milione 458. mila 817. lire, e 10. soldi. Adunque la tassa dell'anno comune è 46311. pezze, che costano 243136. lire, e 5. soldi.

Estratto dal Corpo d'osservazioni della Società d'Agricoltura, ec. degli Stati di Tom. III.

* Plata in Spagnolo significa argento: in fatti questo metallo se gli assomiglia pel colore; ma nel rimanente s'accosta più alla natura dell'oro. Giorn. Econ. 1751. Maggio pag. 93.

Bertagna, 8. Rennes 1761. e dal Pigion. del Cittadino 1761. che ha compendiatolo la Memoria degli Stati.

PLATINA, Platina di Pinto, Ivan bianca, Oro bianco, * sono diversi nomi d'una sostanza metallica, portataci dall'America Spagnuola, che si trova nelle Miniere del Perù, che si considera come un *settimo metallo*, e qual nuovo tesoro della terra fino al presente secollo ignoto.

Si sono fatte in Inghilterra, e in Germania varie esperienze sopra questo nuovo metallo; ma il Signor *Guglielmo Lewis* ha meglio d'ogn'altro penetrato questa materia nelle *Trans. Filosof. del 1754.* Ecco un compendio delle sue esperienze, ed il confronto, che ne risulta fra la *platina*, e i metalli già noti, secondo una lettera del Sig. *De Lalande* dell'Accad. R. delle Scienze agli Autori del *Giornale dei Doti* Gennaio 1758. in 12. pag. 98. Compendieremo anche questa Lettera, bastando di far ben conoscere questo metallo, e le sue principali proprietà in questo luogo.

La materia propria della *platina* consiste in grani bianchi brillanti, la cui superficie è disuguale, irregolare la figura, avendo punte tondeggiate, e aspre cavità.

I primi di questi grani si spaccano, gli altri sono martellabili. Questa materia fa testa al fuoco intenso, ed ai più attivi dissolventi, ma si fonde con tutti i metalli, e semimetalli, fuorchè coll'arsenico, che non regge a fuoco così veemente: non si scioglie in alcuno dei 3. acidi separatamente, soltanto nell'acqua regia, ma con fenomeni diversi da quelli della soluzione dell'oro: si squaglia col segato di zolfo: scema, ed anche distrugge la durezza di tutti i metalli martellabili, singolarmente dello stagno; ma aumenta quella del ferro. In picciola quantità non altera quasi quella del rame, e dell'argento: una quantità maggiore impallidisce il loro colore: oscura i metalli bianchi, massime il piombo, e e

Ecc bo,

bo, ma poco l'argento. In quantità grande preserva l'oro, e il rame dal sozzarsi all'aria: altera pochissimo l'oro, e l'argento, di modo che rende difficilissima a rilevarsi la falsificazione.

La platina ha maggiore affinità col mercurio, che con qualunque altra sostanza metallica; ma il mercurio le toglie la fusibilità. Finalmente la platina è più pesante dell'oro, proprietà la più straordinaria di tutte, poichè finora nulla si conosceva, che s'accostasse al peso dell'oro, come 14. 11. è a 19. 64.*

Da questa descrizione della platina si rileva, Quanto l'Esame continuato di questo metallo debba esser prezioso per i Chimici: importa anche al commercio, poichè la platina mescolata coll'oro non può rilevarsi per alcuno dei caratteri, che si consideravano come i più distintivi, nè colle prove credute le più sicure, come la bilancia idrostatica, l'acqua regia, l'antimonio, il cemento regio. Quindi la Spagna ha preso delle precauzioni per impedirne l'uscita: e questa è la ragione, onde finora è così rara.

Trovasi la platina nella terra mescolata con molte sostanze eterogenee, con bitume, spalto, ferro, oro, e perfino con del mercurio: ma questo metallo è anche stato sfigurato su i luoghi dal lavoro delle miniere: imperciocchè, siccome probabilmente conteneva dell'oro in gran copia, si è manipolato col mercurio, dopo d'averlo stritolato; quindi è che vi si trovano alcuni globuli di mercurio uniti coll'oro molto aderenti alla platina.

Soprattutto trovasi nella platina una sostanza nericcia, che si può separarvela con un fino staccio. Una parte è attratta dalla calamita: somiglia alla terra nera di Virginia: ell'è nerissima, e brillante, e la parte, che non è attratta è d'un bruno carico, e contiene delle mol-

lecule brillanti, che sembrano frammenti dei grani della platina.

Altri grani neri più larghi dei primi, hanno un getto di rosso nericcio, come frammenti di smeriglio, o di calamita; molti sono attratti debolmente dalla calamita. Finalmente vi sono anche nella platina altri grani neri simili al carbone di terra della più bella specie, e che ne hanno l'odore posti nel fuoco.

Si possono vedere le esperienze sopra questo metallo nel *Giorn. Econ.* Settemb. p. 71. e Nov. *Econ.* Tomo 17. p. 83. Si è unito il frutto dei lavori sopra la platina in un Libro intitolato *La Platina, l'Oro bianco, ovvero l'ottavo metallo ec.* in 12. Parigi 1758.

Lo Scheffero, pensa, che il partito migliore che potrebbe ritirarsi dalla Platina fosse il farne degli specchi ottici; poichè, siccome è stato costantemente osservato, resiste alla ruggine più di qualunque metallo. *Giorn. Econ.* 1755. Luglio. p. 149.

PLOMO RONCO. Il più ricco di tutti i minerali d'argento, che si cavino dalle Miniere del Chily, e del Perù; il più facile ad esplorarsi, e la cui esplorazione si fa con minore spesa. E' nero, e mescolato di piombo, onde ha preso il suo nome. Questo mescoluglio aiuta a sonderlo, senza ricorrere all'argento vivo, come se si fosse amalgamato.

Gl'Indiani prima dell'arrivo nell'America degli Spagnuoli, non avendo alcuna cognizione del Mercurio, e del suo uso nel lavoro delle Miniere, non isquagliavano se non questo minerale. Vedi ARGENTO.

POLIMITI. Drappi molto leggeri, o specie di piccioli cambellotti della fabbrica di Lilla, la cui larghezza è d'un quarto e mezzo, o $\frac{1}{2}$. di canna Parigina. Fannosene di varie lunghezze: alcuni di tutta lana mescolata con filo di lino,

* Lo Scheffero ha fatto delle Riflessioni sopra le Osserv. del Lewis nella IV. P. delle Memor. della R. Accad. di Svezia n. 1757. Pretende lo Scheffero, che nei calcoli del Lewis vi sieno dei falli sopra la gravità specifica dei mescolugli della platina con gli altri metalli, lo che ha cagionato un errore nella gravità stessa della platina. Ei rileva altresì, che la platina è specificamente più pesante dell'oro.

l'uo, altri, il cui ordito è di lana, e la trama di pelo; e altri di pelo di capra.

Si vuole, che i veri *polimiti* sieno questi ultimi, e che solo si chiamino così perchè son fatti di puro pelo si nell'ordito, che nella trama; quei che sono fabbricati in altro modo, diconsi più comunemente *Lamperillas*. Vedi *LAMPARILLAS*, e *CAMBELLOTTO*.

POLIO MONTANO. Pianta, che è un'ingrediente della *Triaca*.

Questa pianta, che nasce ne' luoghi montuosi della Provenza, del Delfinato, e di Linguadoca, non s'alza più di mezzo piede. Vien su anche nel Regno di Granata, e di Valenza, e si coltiva negli Orti. Vi è chi antepone per la triaca quello, che ci viene di Candia; ma non vi è differenza. Lo stesso dee dirsi di quello, che ci viene d'Italia, che è pure molto stimato. Le foglie di questa pianta sono picciole, massicce, e dentate, guarnite sotto d'un pelume giallo dorato: i suoi fiori sono roondi. Bisogna sceglierla recente, e co' suoi fiori, d'un sapore amaro, e disgustoso.

Finalmente il *Polio* è un genere, sotto cui si conoscono 38. specie. Di questo numero ve ne sono 15. che crescono su i monti, onde son dette *Polium montanum*. Ora siccome non vi è che la nostra specie, che serve per la Medicina, e che s'acciaia entrare nella *Triaca*, e nel *Mitridato*, si distingue dall'altre pel suo color giallo, e pel suo nome specifico così espresso: *Polium montanum lusum*. Il giallo è il più stimato per la Medicina benchè d'uso assai limitato. Vedi *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo II. Sezione II. pag. 16.

POLIPODIO. Pianta simile all'*Uguèa*.

Gli Speciali ne vendono di due forte, il *polipodio comune*, e il *polipodio quercino*. Il comune vien su comunemente sulle mura della campagna fra il musco di cui son coperte sulla sommità. Il *polipodio quercino* si trova sulle radice di quest'albero nel sito in cui s'afforcano i rami, alimentandovisi d'un poco di terra unitavi dalla polvere, che si solleva il vento, bagnata dalla pioggia, che vi si ferma.

Bisogna scegliere il *polipodio quercino*, che è infinitamente migliore dell'altro nuovo, ben nutrito, secco, facile a stritolarsi, sopra d'un rosso tanè, dentro verdastro, d'un sapore dolce zuccherino molto simile a quello della *liguria*.

S'usa questa pianta in Medicina, massime la radice, stimata rilasciante, atta ad impedire le ostruzioni delle viscere, buona per lo scorbuto, e per l'affezione ipocondriaca.

Vi sono 16. specie di *polipodio*, 7. delle quali sono Europee, le altre esotiche, e la maggior parte Americane.

Le virtù di questa pianta son molto minori di quello comunemente si credono. La voce *polipodio* è Greca, e significa *più piedi*; perchè la sua radice, che si striscia come un verme, par che abbia più piedi disposti come quei del baco da seta. Vedi *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy*, Tomo II. pag. 45.

POLLE DAVY. Così chiamasi una specie di grossa tela di canapa cruda, stata così denominata dalla Parrocchia di Polle-Davy situata nel Vescovado di Cornovaglia nella Bassa Bretagna, ove si fabbrica.

Questa tela si compra a pezze lunghe 30. canne, e larghe $\frac{1}{2}$. misura di Parigi. Serve per vele di bastimenti massime per le scialuppe grandi, e piccole, che si spediscono a Piacenza per la pesca del merluzzo. In tempo di pace gl'Inglese ne comprano molta.

Si fabbrica altresì nella Bassa Bertagna nelle vicinanze di Quimpercorentin una tela affatto simile ed atta agli stessi usi che la sopra esposta, e perciò chiamasi col nome istesso.

POLLONE, o **TALLO**. Tabacco di pollone. E' quello, che si fa colle nuove foglie, che getta la pianta dopo d'essere stata tagliata la prima volta. Questo tabacco non è mai perfetto poichè le foglie, di cui si fa, non sono, nè così grandi, nè così polpute, nè così forti come le prime gettate, che hanno come spoffato la pianta. Vi son anche nell'Isola degli abitanti, i quali non cercando, che la quantità, fanno del

tabacco delle terze foglie: ma se quello di tallo è così cattivo, che dovremo noi dire di quest'ultimo? E' vero, che non l'adopra no sole, e che le mescolano colle prime, e colle seconde; ma questo mescolio, e artificio, altro non ha fatto, che screditare il tabacco della Fabbrica Indiana, che un tempo non la cedeva al tabacco del Brasile.

POLVERE. Particella d'un corpo stato pestato, e ridotto in atomi quasi impercettibili, o naturalmente, o colle operazioni Chimiche, o Meccaniche.

POLVERE DA SCHIOPPO. Composizione, che si fa col salpetra, collo zolfo, e col carbone. Il carbone dà il corpo alla polvere, e impedisce che la vivacità dell'operazione del salpetra non estingua il fuoco dello zolfo: lo zolfo infiamma la composizione, e produce quel fuoco penetrante e violetto; e il salpetra le dà la forza, e il fracasso coll'estrema facilità, che ha di rarefarsi.

Non si fa uso del salpetra naturale. Si cava da un'infusione di terre false, dalle urine delle stalle, dalle colombaie, dalle cantine, e da altri luoghi, ove non penetra il sole, che lo scioglierebbe.

S'adopra dello zolfo vivo, che è d'un color carico, o zolfo depurato, come lo abbiamo in bastoni d'un giallo più chiaro del primo. Il carbone è fatto di salice, d'alno, o di Nocciuolo, ec.

S'adopra no mulini a acqua per incorporare insieme queste 3. droghe. I pestelli sono di ferro, lo che rende questa fabbrica pericolosissima, non seguendo che con troppa frequenza, che i pestelli colpendo a vuoto sopra alcuna parte delle pile, e facendo scaturire delle scintille, cagionino incendi subitanei, che non si possono riparare.

Preparata a dovere la polvere al mulino, s'ingranisce con certi crivelli, le cui aperture più o meno larghe fanno la differenza delle varie polveri, di cui fanno traffico i Mercanti.

Lo zolfo si cava particolarmente d'Italia dai Mercanti di Marsilia, che ne fanno il loro traffico principale. Vedi **ZOLFO.**

Finalmente il carbone, che è il terzo ingrediente della composizione della polvere da schioppo si fa in Francia, ma solo d'un certo legno, che è buono per tal'uso.

Secondo il *Wallerio*, Mineralogia, Tomo II. pag. 202. la polvere da schioppo è formata in globuletti, o granelli tondi: s'infiamma con gran facilità, e tuona con rombozzo considerabile.

1. *Osservazione.* Nella preparazione della polvere da schioppo si seguono 3. proporzioni diverse: sopra 100. libbre di salpetra si mettono 24. lib. di carbone, e 16. $\frac{1}{2}$. di zolfo 2. sopra 100. lib. di salpetra si mettono 72. lib. di carbone, e 17. $\frac{1}{2}$. di zolfo 3. sopra 100. lib. di salpetra, si pongono 20. $\frac{1}{2}$. lib. di carbone, e 11. $\frac{1}{2}$. di zolfo, si può anche sopra 100. lib. di salpetra mettere sole 10. lib. di carbone, e 12. di zolfo; ma allora bisogna che il carbone sia molto buono: quanto più puri sono i materiali, tanto maggior forza ha la polvere: bisogna, che queste varie materie sieno mescolate con grande esattezza, bagnate, e macinate a dovere con una macina di pietra: uscita dal mulino s'ingrana, quindi si smorza, si lustra, e si termina con asciugarla. La miglior polvere è quella, nella cui composizione entra del salpetra meglio raffinato. Si può vedere su tal materia la Memoria d'Agoſtino Ehrensward, negli *Atti della R. Accad. di Svezia 1739. Vol. 1. pag. 38. ec.*

2. *Osservazione.* Non è probabile, che vi sia della polvere, che non faccia strepito, tantochè il *P. Kircher* somministra varie ricette per prepararne nel suo *Mundus subterraneus*. Non è impossibile, che ve ne sieno della bianca, della rossa, della verde, e d'altri colori.

In due modi si può troncato il frastuono della polvere, o non ponendovi salpetra, o spogliandolo della sua qualità. Se ne possono vedere le ragioni negli *Errori Popolari*, Tomo 1. p. 186. ec. Vedi ciò che qui sopra ne dice il *Wallerio*.

La polvere da schioppo d'Inghilterra è, dicesi, fortissima, e stimata molto in Bar-

Barberia secondo il *viaggio* del P. Schaw. Cap. VII.

La buona *polvere da tiro* dev'essere di color cenerino . o piombino , e pendere alquanto al bruno . Per provare , se è buona si versa sopra una carta bianca un poco di polvere , quanto può tenere un'anello da cucire . Vi si dà fuoco con un carbone toccando leggerissimamente la polvere . Se questa accendendosi si solleva in aria , e non brucia la carta , non lasciandovi che una macchia bigia , è ottima : in somma quanto meno abbrugia la carta , è migliore , secondo l'*Agronomo* , o Diz. del Coltiv. 1761.

Polvere da impolverare . Si fa coll'ami-
do più bianco , più asciutto , e più fino :
in 8. lib. vi si mescola 1. lib. di giag-
giolo , o iride , radice , che fa natural-
mente di viola mammola , un pugno d'
offo di bue abbrugiato fino a divenir
bianco , e ben pesto : si passa il tutto per
uno staccio di crino delicato . L'*Agrono-
mo* : 8. 1761.

POLVERE D'ORO di cui servono gli
Orafi Gioiellieri per dorare i loro la-
vori di galanterie d'argento . Si stempra
nell'acquavite , e se ne stropiccia il pez-
zo , che vuol dorare con un pezzetto
di fughero il più compatto , e poi si bru-
nisce , lo che forma un' assai bella indo-
ratura . Questa polvere si fa con sale
ammoniacco , col salpetra , con acquafor-
te , e oro sciolti , e calcinati insieme .

Per fare della *polvere d'oro* prendi so-
glie d'oro , o qualunque altro oro bat-
tuto molto forte la quantità del peso
d'un soldo , o qual'altro peso vorrai :
fallo sciogliere nel doppio d'acqua re-
gia : fanno svaporare la metà sopra un
fuoco d'arena : quindi prendi degli strac-
ci di tela bene asciutti , imbevigli del
rimanente del liquore , asciugagli a un
calor mite , ed abbrugiagli a fuoco len-
to in un crociuolo : la polvere , che ne
verrà , resterà al fondo , e farà d'un co-
lore gialliccio : con questa polvere in-
dorerai . *Giorn. Econom. Aprile 1754.*
pag. 175.

POLVERIZZARE un Metallo (Do-
cinnazia) Ridurre un metallo in granel-
lini a un di presso simili alla munizio-

ne minuta di piombo detta *migliarina* .
Per mezzo di questa divisione si scio-
glie , si pesa , e si mescola con più fa-
cilità . Si fa pel mezzo asciutto , e pel
mezzo umido , cioè , coll'acqua , e sen-
za . Forz'è adunque avere gl'istrumen-
ti necessari per questi due metodi . Que-
sti sono granulatorj asciutti , e coll'ac-
qua .

Il *granulatorio ad acqua* . Questa mac-
china è particolarmente destinata per l'
operazione , di cui si tratta . E' un cal-
derotto , o catino , su cui si mette l'
appresso armatura . Ha un cilindro di
legno lungo 6. pollici , con 4. pollici
di diametro : vi si aggiusta un'asse col-
la sua manovella : si cuopre questo cilin-
dro parallelo al suo asse con uno strato
di fili di scopa grosso tre dita , che si
lega , e si ferra con forza alle due estre-
mità con uno spago . Si pianta questa
trivella in due incastri a semicircolo fat-
ti sull'orlo del vaso dirimpetto l'uno
all'altro . Vi si ferma dal lato della ma-
nuella per mezzo d'un curvo arpionci-
no , come un chiodo a uncino fissato per
la sua zampa perpendicolare , e libero
per l'orizzontale ; e nell'altra estremità
con un rampino ordinario , fra le
gambe del quale passa l'asse del cilin-
dro . Questa macchina è del *Cramer* : in
vece della trivella guarnita di fili di
scopa si può servirsi d'un legno scanne-
lato per la sua lunghezza , come un frul-
lino da cioccolata . Questa varietà è ca-
vata dalla sua traduzione Inglese . S'
empie d'acqua il vaso in guisa , che vi
resti immerso un terzo del cilindro .

Quando si vuol polverizzare un me-
tallo , a cagion d'esempio , dell'argento
con oro , si comincia dal fonderlo . Se
se ne dee polverizzar molto in una vol-
ta , s'adopra un crociuolo grande capace
di contener tutto ; e siccome vi sarebbe
troppo rischio nel levarlo dal fuoco , vi
s'ingigne con altro piccolo fatto arro-
ventire , e si versa bel bello il metallo ,
e di seguito sulla trivella , che da un
aiutante si volta assai velocemente per
mezzo della sua manovella .

Questa macchina è la più comoda di
tutte . Con questo metodo si può ingra-
nare

nare ogni sorta di metalli , e di semi-metalli , e la grana , o polvere ue è più fina , che in alcun' altro modo ,

Se questa mancaffe , non si lascerebbe di fare della graniglia con un calderotto , e una scopa ; e può anche servirvi ogni vaso largo , e mezzanamente fondo , benchè sia da anteporsi il calderotto . Si empirà adunque questo calderotto d'acqua fredda fino a 8. pollici dal suo orlo : si darà a quest'acqua un moto vorticale colla scopa : vi si verserà l'oro , o l'argento con un crociuolletto arroventito in un getto solo , su i lati perchè venga portato via dal moto dato all'acqua colla scopa , che da un' assistente vien mossa circolarmente . Quanto più può stendersi l'argento mentre si versa , tanto più incavate , e minute ne riescono le graniglie .

Si può altresì , in vece di dare all'acqua un moto circolare , tenendo la scopa perpendicolarmente , coricarla , e volgerla mezzo tuffata nell'acqua , e allora s' imiterà la polverizzazione a trivella . Ma questa scopa non dev' essere troppo serrata , perchè il metallo vi si fermerebbe , si fredderebbe , e si unirebbe in masse prima di giungere all'acqua , che dee terminare di dividerlo , ed incavarne i suoi grani . La stessa precauzione dee averfi anche nel primo metodo . In queste circostanze si troverà la graniglia nel fondo dell'acqua , quasi sì divisa , come te si avesse adoprata la trivella . Si cava dall'acqua , e s' asciuga in un vaso di rame , o di terra .

Alcuni Artefici si contentano di granulare il loro argento orifero col gettarlo semplicemente in un catino pieno d'acqua fredda , che non agitano . Ma la costoro graniglia è grossa , e forma delle masse , così chiamandosi nelle monete l'ammassamento di grani d'oro , o d'argento , che forma una massa nel fondo del catino .

In Ungheria si graniglia l'argento come ora dicemmo , in un calderotto , in cui l'acqua è agitata circolarmente con una scopa ; ma si fa cadere dal crociuolo in un getto il più largo , che mai si

possa , e d'affai alto . Per questo mezzo le graniglie si formano più sottili , e più universalmente incavate . Si asciugano in larghi bacini , che si piantano sopra due zoccoli , fra i quali si pongono dei carboni accesi . Vedi SPARTIMENTO .

I Calderaj chiamano graniglia la loro saldatura . La versano dalla padella , in cui è stata squagliata entro altro caldano , che tengono sull'acqua , in cui la tuffano , e l'agitano gagliardamente : così ella si forma in specie di picciole zolle , che si dividono più facilmente nel mortajo di fusione in cui la pestano . La passano quindi in uno staccetto di rame . Ma io son d'avviso , che un tal metodo sia ancora della prima infanzia dell'Arti , e che sarebbe affai meglio granulare quella specie d'ottone col nostro granulatolo a acqua ; poichè non si converte propriamente in grani , oltre l'essere d'una straordinaria durezza , che per pestarli vuole un tempo lunghissimo . Quando si cava dal fuoco , e specialmente da una padella si versa nell'altra , getta una gran fiamma gialla e azzurra bellissima .

Si riesce quasi ugualmente , e con altrettanta sicurezza con i tre primi metodi da granular l'oro , l'argento , e le leghe metalliche , come abbiamo detto dei due primi , e della saldatura dei Calderaj , che è un'ottone , o lega di zinc , e di rame . Ma non è lo stesso di questo secondo metallo , del piombo , e dello stagno : la loro granulazione , e singolarmente quella del rame , è sempre accompagnata da un pericolo , che non si schiva , se non versandola a poco a poco , e lentissimamente . Il mezzo migliore di non correre alcun rischio è di fargli cadere tutti divisi sopra la scopa , o sopra il cilindro : vi si riesce con fargli passare a traverso di piccioli fori fatti nel fondo d'un crociuolo rovente , che si tiene sospeso sul cilindro , o sulla scopa .

Per i saggi , o spartimento , e in quarto in piccolo , si fanno dei cornetti dell'argento oriferi . Negli spartimenti in grande si riduce in graniglia , o faccianfi col

meto-

metodo asciutto, o coll' umido. E quando si vuol sapere quello, che contengono d'oro per marco; il Saggiatore prende a caso una, o due di queste graniglie, ne pesa un mezzo grosso; e fa lo spartimento secondo l'uso; ma la calcina d'oro, che ne risulta, non è, se non di radissimo in esatto rapporto all'oro contenuto nella totalità dell'argento granulato, perchè la gravità specifica di questo a quello sendo come di 654. a 1200. secondo le Osservazioni del Wolf, è quasi impossibile, che mentre che si versano lentamente questi due metalli fonduri, il più pesante non si precipiti a traverso il più leggiero, e non renda per conseguenza una parte della graniglia più ricca dell'altra. Ma passiamo alla granulazione asciutta.

Il *granulatojo asciutto* è una cassetta di legno unicamente destinata a quest'uso. Bisogna che sia guarnita del suo coperchio, e capace di contenere almeno 4. volte più di metallo di quello, che si vuol granulare in una volta, perchè vi abbia spazio bastante per potervelo fortemente agitare. Questa cassetta dev'esser fatta d'un legno asciutissimo, e quanti più angoli avrà farà migliore. Prima di servirsiene si avrà cura d'inzavardare uniformemente tutte le loro punte, il fondo, e le pareti di creta, o di cera, o di bianco di Spagna, che non è altro che una creta lavata. Ogn'altro vaso, qualunqueiasi, può servire per la granulazione, purchè vi si possa scuotere fortemente un liquido, senza temere, che ne trapeli.

S'adopra comunemente questo vaso per granellare il piombo, ec. che è indispensabile d'aver diviso per i saggi, sia per la facilità delle pestature, e sia perchè il fino vi venga distribuito perfettamente. Se s'adopra meno il granulatojo a acqua pel piombo, è perchè se ne può far di meno, perchè vi è minor pericolo col metodo asciutto, e perchè dà i granelli più fini: ecco in qual modo uno si contiene.

Si fa squagliare del piombo in una cucchiaja di ferro, o in un crociuolo sopra un fuoco mite: perchè vi sia il

grado di calore necessario, bisogna che possa ardere, senza far prender la fiamma all'estremità d'una bacchettina di nocciuolo, colla quale si dimena: quando è giunto a tal punto, si versa in un getto solo nella cassetta: si cuopre rapidamente perchè il piombo vada a frangerli di contro le sue pareti, e si continua così finchè abbia perduto la sua fluidità: si trova ridotto per la maggior parte in una graniglia fina ed aspra. Si lava per separarne la creta, che vi può essere, e si stropiccia a dovere nell'acqua colle mani perchè non ve ne resti vestigio, poichè è refrattaria, nè mancherebbe di nuocere alla scorificazione dei saggi: s'asciuga a dovere, e poi si passa per uno staccio di crino, che la rende assai uniformemente grossa come il seme di rapa, oppure che sarebbe anche meglio, come la semenza di papavero, se la granulazione l'avesse prodotta così fina. Si conserva per uso in un pulito vaso, che si chiude perfettamente. *Vedi RAFFINAMENTO.*

La più grossa si risquaglia con dell'altro piombo, e un poco di sago, o di grasso, che vi si fa brugiare per restituire il flogistico alla parte calcinata: se le dà il calor necessario, e si getta nella cassetta per granularla: si continua così finchè ve ne è il bisogno: verso il fine ne resta di quello che è quasi impossibile di ridurre in grani: si lava dalla sua creta, e si conserva per i saggi in grande.

Se si versa il piombo squagliato in un mortajo, o in un calderotto di ferro, e che si agiti rapidamente con una cucchiaja di ferro finchè riassume la sua solidità, le scosse, che se gli danno, gli fanno perdere la sua continuità. Questo metodo, benchè più difficile, è da anteporsi al precedente, perchè dà del piombo granellato più chiaro, e più netto, non essendo mescolato con alcuna materia eterogenea: è vero che resta più graniglia rossa, che col primo, ma si separa facilmente collo staccio di crino.

Quindi segue, che una cassetta di latta è molto migliore d'una di legno, e che se s'adopra questa, è meglio intonacarla.

naclarla di cera, che di creta. Torna anche bene l'avvertire, che se s'adopra un mortajo di ferro, per non avere cassetta di latta, o di legno intonacata di cera, bisogna scaldarlo quasi al grado del calore del piombo, senza di che si fissa tosto che è versato, qualor non ve ne sia quantità grande, ed anche allora quello, che tocca il fondo si raggiglia in una massa: laonde quando se ne ha poco, bisogna agitarlo nella cucchiaja, in cui è stato squagliato.

Del rimanente non è necessario tanto apparato per granellare lo stagno: vi si riesce ottimamente, e comodissimamente versandolo in una di quelle cassette leggiere d'abete, che s'adopra per mettervi le pillole: s'ingrana più facilmente del piombo, ne è necessario il far nella cassetta intonaco, o difesa contro il calore: lo stagno si tiene in bagno a un grado di calore anche minore di quello del piombo.

Altri Artefici tengono anche un altro metodo per granellare: prendono una pala di legno d'olno poco incavata, e di cui non resti del manico più della lunghezza di 4. in 5. pollici per servire d'impugnatura: la stropicciano, come abbiamo detto della granellatura asciutta, e vi versano il loro piombo: da principio smuovono la pala orizzontalmente perchè ruzzoli circolarmente, tenendo la pala con ambe le mani secondo la sua lunghezza; poi quando lo veggono al punto della granatura lo scuotono come si vaglia il grano, facendolo saltare più alto, che sia possibile, affinchè le parti si disuniscano rompendosi per le ripetute cascate.

Si fa ruzzolare da principio il piombo per la pala per aspettare il punto della granatura, non farebbe dicevole porlo a tal punto, mentre non vi si riuscirebbe mai per la ragione, che si fredderebbe pel contatto dell'aria, e della pala: laonde non è, com'altri potrebbe pensare, per fargli prender la creta non con oggetto di disunire le parti del piombo, viene adoperata, tuttochè però possa contribuirvi, ma per impedire,

che abbruggi il legno, e che vi si attacchi il piombo.

Abbiamo posto in ultimo luogo questo metodo, perchè in fatti è il più disfagiato di tutti quelli, che si possono adottare: per servirsene, converrebbe che altri si volesse prendere molta briga per riuscir male, e rischiare anche d'abbrugiarsi, per quanto si fosse destro: non c'importava tralasciarlo; ma dacchè esiste, ne vogliamo omettere cosa alcuna di quelle che possano appagare i varj gusti, lo abbiamo qui esposto.

Per comprendere come si faccia la granulazione, bisogna sapere, esservi certi metalli, e semimetalli, i quali essendo prossimi a sondersi, o a ritornar solidi, quando son fusi, sono fragilissimi, e simili ad un'arena bagnata: tali sono il piombo, lo stagno, l'ottone, il zinc, e il bismuth: s'intonacano anche di creta le pareti del vaso di legno per renderne più solida la superficie, e più unita, affinchè possano opporre maggior resistenza all'urto, che ricevono; vantageggio, che si ricava anche dalla cera, e perciò si dee adoperare preferibilmente alla creta. Quando s'appallottola il piombo squagliato nel modo esposto, e che si fa urtare le pareti del vaso, siccome è vicino a riassumere la sua solidità, e che allora è fragilissimo, si divide in finissimi grani, risultato che non può ottenersi se non con questo metodo, o almeno che lo rende preferibile al metodo umido.

Lo zinc dee granellarsi entro un vaso di ferro, come anche le altre materie, che si squagliano con difficoltà: ma un vaso simile è anche più adeguato pel piombo, che uno di legno, come già dicemmo.

Abbiamo fissato il grado di calore, che esige il piombo al punto da noi assegnato, perchè più basso si congelerebbe prima del tempo, più alto, e se si desse un fuoco più forte la sua superficie si cuoprirebbe d'una pellicina, a cui perpetuamente altra succederebbe, quella quantità, che se cavasse; di modo che, siccome non sarebbe possibile lo

spo.

spogliare affatto di queste pellicine il piombo, che si sottopone alle granulazioni, si troverebbero mescolate con esso dall'agitazione, e disturberebbero l'operazione, perchè sono tenaci, e perciò capaci d'attaccarsi al vato, che abbrugerebbero: ma si previene questo disordine col flogistico, che è somministrato dalla bacchetta di nocciuolo, e dal sago, o grasso, che abbiamo detto di gettare nel bagno.

Ma se la granulazione si fa con facilità pel metodo acciutto sui metalli fragili, quando son vicini a fissarsi, non segue lo stesso di quelli, che sono tanto più tenaci quanto sono più vicini alla fusione, come l'oro, l'argento, ec. e che per conseguenza bisogna ricorrere alla granulazione umida da noi esposta da principio. Vedi *Cramer*, *Boizard*, e *Schluter*. Articolo del Sig. De Villiers. *Enciclop.*

POMATA. Composizione fatta con pomi, e grasso, che serve per varj usi.

Diconsi *pomate di gelsomini*, di *fiore aranci*, di *giunchiglia*, ec. quelle, in cui fanno entrare i fiori, o le essenze di tutte queste cose per renderle più grate. Si trovano con frequenza sulle toilette delle Dame, e servono per lustrare i lor capelli, o le lor carni. Le migliori sono quelle di Firenze.

Vi sono delle composizioni della stessa natura, in cui non entrano pomi, o mele, e che tuttavia si chiamano *pomate*. *Dizion. del Cittadino*, 8. 1761. Nell' *Agronomo*, o *Dizionario del Coltivatore* si troveranno le ricette per comporre le varie *pomate*.

POMO, o **MELA.** Frutto con seme, eccellente per mangiare, e buono per varie confetture asciutte, e liquide. Questo frutto viene d' Estate, e d' Autunno. I pomi, che si colgono d' Autunno, si possono conservare tutto ilverno. I pomi Estivi si debbon mangiare subito colti.

Le Provincie più abbondanti in pomi di Francia, sono la Normandia, massime la Bassa, e l' Auvergne, specialmente quel cantone sì ubertoso, e sì bello

Tom. III.

noto sotto nome di Limagna d' Auvergne.

Ne produce anche molti la Bretagna. Una parte si manda a Parigi, e nelle altre Provincie, e perfino nei paesi forestieri per mangiarvisi crudi, e sciropati: ma il consumo maggiore è per farne il sidro. Il migliore è quello di Normandia.

Si varie sono le specie dei pomi, che non se ne potrebbe fissare il numero. La cultura, e i diversi climi danno motivo a tale diversità. Tuttavia non sono tante, quante quelle delle Pere, e tal differenza è quasi d' uno a due. Le specie delle pere oltrepassano il centinaio: quelle dei pomi non arrivano a 40.

Il *Linneo* secondo il suo sistema di Botanica ha collocato il Melo, e il Cotogno nel genere dei Peri. Vedi l' *Agro-nomo*, o *Dizionario del Coltivatore* 8. 1761. *Geoffroy*, Tom. VII. pag. 369. e *Continuazione della Mat. Med.* Tom. II. pagina 125.

POMPLEMUSA. Specie di melarancia dell' Indie Orientali, massime dell' Isola di Sava, più grossa con frequenza della testa d' un uomo. La sua polpa è d' un sapore vinoso, come il mosto. E' un frutto saporito infinitamente più dell' arance di Portogallo. Ve ne sono due specie, una ha la polpa pallida, l' altra rossiccia. La loro scorza è piena d' olio, come quella dell' altre arance, ma d' un odore più aromatico.

Questo frutto è assai ricercato dagli Equipaggi dei vascelli della Compagnia Olandese, perchè è molto sano, si conserva, e serve di gratissimo rinfresco per chi viaggia sul mare; ed anche perchè uno di questi frutti contiene molto da mangiare.

In Olanda si è presa molta cura per farlo venir sì entro eccellenti stufe: vi germoglia, e s' alza con facilità dal seme in un' arborescenza, ma non se ne è mai potuto avere il frutto. Ciò dipende indubitabilmente dal non potersi alzare quest' albero alla sua naturale grandezza, che agguaglia per lo più quella d' un gran melo.

Fff E' gran

E' gran tempo che gli Olandesi son meglio riusciti nel coltivarlo in Surinam, una delle loro Colonie Americane, come hanno fatto gl' Inglese nella Giamaica. Chi farà vago di vederne una buona figura, vedranola nella 29. Tavola della Dissertazione di *Madamigella Merian* sopra gl' Insetti del Surinam: è magnifica, e rappresenta il frutto nella sua grandezza naturale sopra un ramo.

I Portughesi Indiani chiamano questo frutto *Jamba*. Il nome di *Pomplumusa* è Olandese. *Memorie del Sig. Garcin*.

PONFOLICE, detto altrimenti *Calamina bianca*, *Fior di bronzo*, e salvolta *Genere di bronzo*, tuttochè impropriamente. Ell' è una materia bianca, leggiera, e stritolabile prodotta dalla fonditura dell' ottone; e trovasi attaccata a' coperchi de' crociuoli, o alle tanaglie, di cui si servono i fonditori. Si sceglie quella, che è netta, e che è senza mondiglia.

La migliore Calamina bianca viene d'Olanda: se ne ha però d'ugualmente buona in Parigi, e purchè si scelga ben bianca, è cosa indifferente il prender l' una, o l' altra. Il *ponfolice* ha qualche uso nella Medicina: ha le virtù stesse della tuzia. Se ne prepara un unguento detto *Diapompholygos*.

PONGE. Liquore favorito degl' Inglese. Fu inventato nell' Isole possedute da questa Nazione nell' America, onde passò all' Isole Franzesi.

Questo liquore da quella Nazione tanto stimato, si fa d'ordinario con dell' aracco, e non avendo questo, con acquavite comune, o con del Rum, con acqua di fonte, con sugo di limone, con un poco della sua scorza, con zucchero, e con della noce moscada: talvolta vi si aggiunge una fetta di pane abbrustolito.

Siccome gl' Inglese rilevano questa bevanda migliore coll' aracco, ciò solo ha dato loro motivo di farlene venire buona provvisione dall' Indie Orientali, ove i Chinesi lo fanno distillando il liquore vinoso, che si cava dal Cocco. Vedi **ARACCO**, e **COCO**.

Gl' Inglese l' usano molto nell' Indie Orientali. Propriamente è una *limonata spiritosa*, che fortifica il genere nervoso. Il *Bernier* nel suo Viaggio al Gran Mogol, Tom. 11. p. 334. lo chiama corrotamente *Boulepepo*: vi assegna la stessa pur ora esposta composizione, dopo di che aggiunge, che questa bevanda è la peste dei corpi, e della sanità; ma dice male, poichè non è tale nell' Indie, se non quando si prende trasmodatamente, come fanno con frequenza gl' Inglese.

PONSO, Dicesi d' un rosso carico, che forma un bellissimo color di fuoco. I drappi, e i nastri di seta tinta ponsò costan molto. I nastri d' Inghilterra di questo colore sono assai stimati, nè si possono gran fatto imitare, nè per la tinta, nè per la fabbrica, dalle altre Nazioni.

Questo colore ha preso il suo nome dal papavero erratico che nasce fra i grani naturalmente, il cui colore è un bel rosso perfetto.

PORCELLANA. Specie di nicchio bianco, che serve di moneta in varj luoghi dell' Asia, dell' Africa, e dell' America. Vedi **CAURIS**, e **ZIMBI**.

Le porcellane sono anche di qualche uso nella Medicina, e s' adoprano pestate, come le perle.

I Droghietti fanno in Parigi il commercio di questi nicchj medicinali: sono loro spediti d' Olanda infilati come le corone. Ogni mazzo è composto d' un migliajo in circa di conchigliette.

Le più picciole, e le più bianche sono più stimate.

Pretende il Gesnero, che sianosi denominate queste conchiglie *porcellane*, perchè i Chinesi della Provincia di *Kiamsi* se ne servono per fare la loro *porcellana*. Vedi l' Art. **CONCHIGLIE** nell' *Enciclopedia*, Tomo IV. pag. 190.

PORCELLANA. E' anche una specie di fino e prezioso vasellame, che si fa particolarmente nella China.

Una Lettera del Padre d' *Entrecolles*, altro Religioso Gesuita, scritta al Padre *Orry* da *Jaotheou* il di 1. Settembre

bre 1712. * e contenente quantità di cose curiose sopra il modo di fare la *porcellana*, che erano sfuggite al Padre *Le Comte*, o delle quali non poteva avere avuto contezza, essendo stata pubblicata poco dopo nel 1717. ne daremo un' Estratto, tanto più, che vi si tratta in alcuni luoghi del commercio, che gli Europei fanno alla China di questa sorta di merce, e dei tentativi, che alcuni Inglesi, o Olandesi hanno fatto per portarne il segreto in Europa.

L'ARTE DI FARE LA PORCELLANA, *avuta da una Lettera del Padre D'Entrecalles Missionario alla China.*

I Chinesi chiamano *Tsiki*, o *Tse-ki* i lavori di questo fino e prezioso vasellame, che in Europa chiamasi *porcellana*: questo ultimo nome, che alla China non è gran fatto noto, par che venga da *porcellana*, che in Lingua Portoghese significa una tazza, o scodella: essendo probabile che i Portughesi, che fra le Nazioni Cristiane sono stati i primi a conoscere la China, e che abbiano fatto qualche traffico a Canton, dessero da principio a tutti questi lavori del *Tsiki* il nome, che conveniva solo alle tazze, e utensili della cucina, ec. sendo stati indubitatamente i primi lavori di *porcellana*, che fossero lor presentati. Quello però, che dee parer molto strano: si è, che i Portughesi, dai quali par che questo nome sia passato a tutte le altre Nazioni Europee, non se lo sieno conservato, e chiamino *Loca* nella lor lingua ciò, che noi chiamiamo *porcellana*.

E' ignoto l' inventore della *porcellana*, e gli Annali generali dell' Impero Chiese, che contengono tutto quello

che vi accade di memorabile, come neppure i particolari Annali delle Provincie, che conservano la memoria dei fatti singolari, che vi vanno succedendo, non ne facciano la menoma parola. **

Non ci è meglio nota l' epoca di questa invenzione; e tutto quello, che ne sappiamo si è, che dee essere per lo meno del principio del quinto secolo dell' Era Cristiana: gli Annali di Feoulam riferiscono, che dal second' anno del Imperator Tam, o Te, della Dinastia di Tam, cioè, verso l' anno 442. di Gesù Cristo i lavoratori di *porcellana* di quella Provincia nè avevano somministrato ai soli Imperatori, che vi spedivano due Mandarini: per presedere al lavoro.

Si fabbrica della *porcellana* in varie Provincie della China, singolarmente in quelle di *Fo-Kien*, *** di Canton (*Quang-tong*), e di *Kin-se-thing*: **** ma quella, che si fabbrica in quest' ultima è più stimata, ed è quella, che per distinzione chiamavasi un tempo in idioma Chiese, e come in proverbio, le preziose galanterie di *Jaotheou*.

Debbonsi considerare 4. cose essenziali nella fabbrica della *porcellana*, cioè, la materia della quale si fa, l' arte di formarne del vasellame, o altri lavori, i colori, che servono per dipingerla, e finalmente la cottura, o per così dire, la scienza di darle il grado del fuoco, che le conviene.

Materia, di cui è composta la porcellana.

Entrano nella composizione della *porcellana* due sorte di terra, e due specie d' olio, o vernice. Delle due terre una chiamasi *Petunse* (ovvero *Pe-tun-ssse* Fff 2 ter.

* Trovasi anche nella Relazione della Gran Tartaria, stampata in Amsterdam nel 1737. in 12. E nell' Istoria de' Viaggi. Tomo VIII. E nel Dizionario del Savary.

** Vedi l' Art. MANUFATTURE.

*** Quella di *Fo-Kien*, e di *Quang-tong* è bianca come la neve, ma non lucida, nè dipinta di varj colori.

**** Borgo Chiese in cui sono oltre un milione d' abitanti: quivi è la gran Fabbrica: somministra la *porcellana* a tutto l' Universo, senza eccettuarne il Giappone, onde vengono a prenderla in questo luogo. Istoria de' Viaggi 4. Tomo VIII. pag. 121.

terra bianca finissima, e morbidissima (al tatto) * ; e l'altra *Kaolin*, o *Kao-lin*. Quanto agli olj, quello, che si cava dai *Petuntses*, dicefi *Yeu de Petuntse*, cioè, olio di *Petuntse*, o *Tsife Petuntse*, che significa vernice di *Petuntse*. L'altro, che si fa colla calcina, dicefi *olio di calcina*.

Il *Kao-lin* è sparso di corpicciuoli alquanto lucidi. La *Petuntse* è semplicemente bianca, ma finissima e morbidissima. Queste due terre si trovano in cave 20. in 30. leghe distanti da *King-te-ching* Città ove sono stabilite le Fabbriche, in cui si fanno le più belle porcellane di tutta la China, ed ove queste terre, o piuttosto le pietre, delle quali fanno queste terre, son trasportate in numero infinito di navicelli che ascendono, e calano perpetuamente il fiume *Joatcheou*.

Le *Petuntses* arrivano a *King-te-ching* in forma di mattoni, sendo state così tagliate nella cava, ove non sono naturalmente che pezzi d'un durissimo masso. La bianca e buona *Petuntse* dee pendere un poco al verde.

La prima preparazione dei mattoni di *Petuntse* è l'esser rotti, e ridotti a forza di braccia in polvere assai grossolana con magli di ferro. Si termina poi di macinarli nei mortari con pestelli, la cui testa è di pietra armata di ferro, che hanno il loro moto, o dalla forza dell'acqua, o dalla fatica degli uomini, a un dipresso come nei nostri mulini da concia, o da polvere da schioppo.

Quando la pietra è pestata a sufficienza, e che la polvere è quasi impalpabile, si getta in una gran conca piena d'acqua, e si dimena gagliardamente con una specie di pala di ferro. Dopo

che l'acqua si è qualche tempo riposta si levà di sopra alla superficie una sostanza bianca, che vi si forma della grossezza di 4. in 5. dita, e si mette questa specie di crema in un altro vasso pieno d'acqua: continuando alternativamente a smuover l'acqua della prima conca, ed a schiumarla fino a che non resti altro, che la ghiaia delle *petuntse*, che si rimette di nuovo al mulino, per cavarne una nuova polvere.

Rispetto alla seconda conca, in cui si è gettato quello che si è raccolto dalla prima, quando l'acqua ne è ben riposta, e che è divenuta totalmente chiara, si versa per inclinazione, e della posatura che rimane, e che si inspessisce in forma di pasta, se ne riempiono specie di forme, dalle quali, quando è quasi asciutta, si cava per tagliarla in quadretti, che son quelli, che propriamente diconsi le *Petuntses*, che si pongono in disparte per mescolarle col *Kaolin* nella proporzione, che si spiegherà in progresso.

Il *Kaolin*, che come osservammo, è la seconda terra, che entra nella composizione della porcellana, è molto meno duro della *petuntse*, quando si estrae dalla Cava, e ciò nonostante il suo mescolglio con questo è quello, che dà la consistenza al lavoro.

I Monti, dai quali si cava il *Kao-lin* sono esteriormente coperti d'una terra rossiccia: le Miniere ne sono profonde, e si trova in grumi a un dipresso come le zolle di creta si nota in Europa. Crede l'Autore, che la terra bianca di Malta, che chiamasi *terra di San Paolo*, non sia diversa gran fatto dal *Kao-lin*, a riserva di certe particelle argentine, che non sono in quella di Malta. **

L'olio

* Il *Petuntse*, seno, secondo il *de Reaumur*, tutte le terre, arene, sassetti, che liquefanno in un gran fuoco; e il *Kaolin* è il talco incapace, o pochissimo capace di vetrificazione. Così noi abbiamo delle materie della stessa natura di quelle, che s'adopran nella China; ma i Chinesi avranno perpetuamente un gran vantaggio sopra di noi, ed è quello d'alimentare un Artefice con un soldo il giorno. Vedi in seguito.

** Non è molto, che si è scoperto una specie di pietra tenera o creta, che adoprafi in vese di *Kao-lin*, e che chiamasi *Wachi*, perchè è glutinosa, e che partecipa al-

quan-

L'olio di pietra, o *T'si*, che significa vernice, è la terza materia, che i Chinesi fanno entrare nella composizione delle loro porcellane fine: ell'è una sostanza bianchiccia, e liquida, che si cava dalla petuntsa, cioè, dalla pietra dura con cui fanno le petuntse. Ogni sorta di pietra non è ugualmente buona, ne vi s'adopra che la più bianca, e che ha le tacche più verdi.

Il primo lavoro consiste nel purificare di nuovo la Petuntsa; ed il Kaolin, siccome è più morbido, e si scioglie con facilità, basta senza romperlo, e macinarlo tritarlo in una conca piena d'acqua rinchiuso in una cesta formamente rada. La feccia, che resta dell'una, e dell'altro, è affatto inutile, e dopo che se ne è unita alcuna quantità si leva via dalle stanze della fabbrica.

Queste stanze sono ampi recinti di mura, ove sono alzati alcuni sporti di legno, o tettoie, sotto cui lavorano gli Artifici, e quantità d'altre camere, che loro servono d'abitazione, sendo inconcepibile il numero delle persone occupate in questi lavori, non v'essendo pezzo di porcellana, che non passi per più di venti mani prima d'esser portato alle stanze dei Pittori, e per oltre sessanta per essere perfezionato.

Per fare un giusto miscuglio di petuntsa, e di Kaolin, bisogna badare alla finezza delle porcellane, che si vogliono fare. Per le fine si mettono parti eguali dell'una, e dell'altro: 4. parti di Kaolin con 6. di petuntsa per le mezzane, e non mai meno d'una parte di Kaolin sopra tre di petuntsa, anche per le più ordinarie porcellane.

Generalmente parlando, tutti i Pittori della China, massime quei, che

fanno figura, sono mediocristimi Artifici, e forz'è confessare, che la Pittura è un'Arte, che questa Nazione, per altro tanto ingegnosa in qualunque altra cosa, abbiala affatto trascurata.

Questo difetto trovasi fra i *Wha-peys*, o Pittori di porcellana, anche più che fra gli altri; ed a riserva dei fiori, degli animali, e dei paesi, che sono sottili, e alquanto regolari, è indubitato, che i più mediocri principianti Europei, sorpassano i loro più prodi Maestri per la bellezza, ed esattezza dei disegni.

Non è lo stesso dei colori, che adoprano questi *Wha-peys*: sono sì vivaci e brillanti, che non può sperarsi che gli Europei giungano mai ad imitargli nelle loro porcellane.

Fanno alla China delle porcellane di tutti i colori, sì per i fondi che per gli ornati, con cui s'abbelliscono.

Quanto ai colori dei paesi, e d'altre disegni, alcuni sono semplici, come di tutti i blu: questi sono quelli, che più comunemente veggiamo in Europa: altri sono mescolati d'ogni sorta di tinte, altri ancora rilevati in oro. Gli Europei ne portano anche alcuni di questi secondi, e quando sono di buona mano, sono grandemente stimati.

Il blu si fa con dell'azzurro, che si prepara facendolo abbrugiare per 24. ore in una fornace, ove si seppellisce entro un mucchio di ghiaja alto mezzo piede. Quando è cotto si riduce in una polvere impalpabile, non sul marmo, ma entro vasi di porcellana non invetriati, e con pestelli, la cui testa è della stessa materia.

Malgrado la quantità grande delle porcellane, che si fabbricano in tutte le Provincie dell'Impero della China, non

quanto dalla natura del sapone. La porcellana, che se ne fa è rara, e costa più dell'altre specie. Ha una grana più bella. Le pitture sono assai migliori. E' anche molto più leggera, ma più fragile, ed il grado di calore per cuocerla è più difficile a rinvenirsi.

* L'Hellot nella sua Memoria sopra la tinta, Anno 1737. all'Art. Azzurro, o Smalto, osserva che la ragione, onde il blu della porcellana moderna dei Chinesi è di gran lunga inferiore a quelle della porcellana antica, è perchè la pietra d'Azzurro naturale sendo divenuta rara, le hanno sostituito lo smalto, o l'azzurro in polvere, che loro portano gli Olandesi.

non lasciano d'esservi estremamente care, ma non tanto, quanto lo erano un tempo. Gli Annali conservano la memoria dei tempi, in cui una sola urna costava oltre 90. scudi; e tuttavia non ve ne erano tante, onde appagare le brame de' curiosi, che le compravano anche prima, che uscissero dalla fornace.

Quello, che fa cara presentemente la *porcellana*, e massime l' eccessivo prezzo a cui vendesi in Europa, si è l'esser raro, che un' informata riesca a bene, che con frequenza si perde affatto; e che segue assai sovente, che in aprendo la fornace, in vece di trovare delle belle *porcellane*, non si trovi, che una massa informe e dura, in cui sono state ridotte le *porcellane*, e le loro casse, o perchè queste fossero mal condizionate, o che si fosse lor dato soverchio fuoco, o per altre ragioni.

Un'altra ragione, che sostiene sempre (anche fra i Chinesi) il prezzo delle *porcellane* assai alto si è, che le materie, le quali entrano nella loro composizione, e le legne, che servono per cuocerle, divenendo ogni giorno più care; oltre l'essere rincarati i viveri, e gli Artefici essendo meno abili, non possono somministrare ai Mercanti quantità di lavori.

Possiamo aggiungere una terza ragione, che aumenta il prezzo della *porcellana*, ma che riguarda i soli Europei, ed è che quasi tutta quella, che si porta in Europa facendosi d'ordinario sopra nuovi modelli, spesso bizzarri, ed in cui è difficile il riuscire, pel menomo difetto che abbia, è scartata da coloro, che l'hanno ordinata, e resta nelle mani dell' Artefice, il quale non potendo venderla ai Chinesi per non esser di lor uso, nè di loro gusto, alza il prezzo di quella che vende, perchè i pezzi, che spaccia, compensino quelli, che sono scartati.

I varj lavori di *porcellana*, che portano i bastimenti Europei dalla China, sono:

Intieri servizj da tavola, più, o meno, cioè, Terzine, piatti da tovaglio-

lino, e da Zuppa, tondini da deferre grandi e preciosi, piatti assortiti, saliere, saliere, boccette da olio, ec.

Servizj da Caffè, da Tè, e da Cioccolata, cioè, cassettiere, Tazze, Tettiere, chicchere, ciotole, ec.

Le stesse pezzi separati.

Tazze.

Sottocoppe.

Gamelle.

Vasi da butirro, e da birra.

Leoni.

Cani.

Caraffine.

Bambocci.

Pavoni.

Gatti.

Galli.

Bocettine in forma di tabacchiere.

Fiaschette.

Scodelle.

Grandi urne.

Bottiglie.

Vasi.

Giare da ponge.

Figurine d'ogni sorta.

Cabarè.

Orinali ec.

De osservarsi, che tutte queste figure di Leoni, Cani, Uccelli, ec. son tutte tazze ec. col lor coperchio; e i colori, che vi si applicano sono quasi sempre duri e crudi. I rivali, che i Chinesi avrebber più da temere in questo genere di fabbrica, sono i Giapponesi. Possiamo anche dire, che la *porcellana* del Giappone è generalmente superiore a quella della China per la finenza della grana, per la perfezione del lavoro, per la temperatura, ed accordo dei colori. Questa superiorità rilevasi massimamente nei pezzi antichi delle *porcellane* delle due Nazioni; perchè forz'è accordare che le manifatture moderne sonosi di pari uniformate a fissarsi al mediocre. *Dizionario del Cittadino.*

Estratto d' una Memoria del Signor di Reaumur, che contiene un' idea generale delle differenti maniere, colle quali può farsi la porcellana, e quali sieno le vere materie di quelle della China. Memoria dell' Accademia, Anno 1727.

La Manifattura stabilita in San Claudio, (vedi in seguito) in questi ultimi tempi si è molto perfezionata, e sono state fatte delle porcellane ordinarie per manichi da coltello in più fabbriche del Regno. I paesi forestieri non hanno trascurato questa ricerca. Vi si è lavorato in Olanda. Ma ve ne è una in Sassonia, in cui si compone una bella specie di porcellana, e che è soprattutto osservabile per lo splendore dell'oro, di cui è intornaciato tutto l' interno di certe tazze bianche.

Ma è certo, che quella, la quale finora è stata fatta in Europa, non è precisamente come quella della China, e non ne ha tutte le qualità. Quantunque Dotti di prima sfera sieno stati esercitati intorno a questa materia, e che abbiano accertato d' esservisi adoprati con riuscita, tuttavia non ci hanno lasciato cosa alcuna, che possa strarci ai tentativi. L' Accademia ha avuto uno de' suoi Membri, il Sig. *Tschirnhaus*, che ha trovato il segreto d' una composizione di porcellana, che secondo le apparenze è la stessa, con cui si fa la porcellana in Sassonia; in Francia la confidò al solo Sig. *Homburg* anche con patto, che non la comunicasse a chicchessia, se non dopo la sua morte. L' *Homburg* gli ha mantenuto la parola: ha sopravvissuto più anni al *Tschirnhaus*, nè ha mai pubblicato il segreto.

Il particolare studio fatto per lungo tempo dall' illustre *de Reaumur* delle pratiche delle Arti non poteva indurlo ad ignorare con animo quieto la natura d' una delle più belle materie, di cui gli siamo debitori. Si è di buona voglia dato a una inchiesta, in cui trovavasi impegnato come per necessità, subito che ha creduto di potersvi condurre con

principj chiari, che guidano con sicurezza al fine chiunque non si sbigottisce pel numero delle esperienze, che questi esigono.

Questi principj, che debbon servire di scorte sicure si cavano dalla natura della porcellana. Per determinarla, non bisogna fermarsi nei suoi esterni ornamenti, nel blu, nel verde, nel rosso, e nell' oro, che la vestono: le porcellane più rare, le più care, sono affatto bianche, nè sono stimate che per una certa gradazione di bianco. Neppur basta d' averla spogliata de' suoi colori, bisogna scrostarla: il vivo lustro, brillante, lucido, con cui si orna ogni porcellana è ugualmente straniero alla stessa, che i colori suoi.

Il Sig. *de Reaumur* avendo intrapreso, come veggiamo, di scuoprire il segreto della Porcellana di Sassonia, semplicissime osservazioni sulle rotture del vetro gli fecero conoscere, che dovevasi considerare la porcellana come una semivetrificazione: ora una semivetrificazione si può ottenere, od esponendo al fuoco una materia vetrificabile, e cavandola prima d' essere affatto vetrificata, o componendone la pasta di due materie, una delle quali si vetrifichi, e l' altra possa far testa al fuoco più forte, senza mutar natura. Una prova agevole poteva far rilevare, se la porcellana della China era dell' una, o dell' altra specie: bastava esporla ad un fuoco violento: se era una materia mezzo vetrificata, doveva finire di cangiarsi in vetro: se poi era della seconda specie, doveva, senza cambiarsi, far testa al fuoco il più gagliardo.

Questo in fatti seguì: la porcellana della China restò porcellana, e tutta quella d' Europa si mutò in vetro: lo che mostrava bene la differenza di loro natura; ma sapendo, che la materia della porcellana della China era composta di due materie, (*Vedi qui innanzi*) bisognava sapere, quali esse si fossero, e se la Francia ne produceva di simili. Le memorie, e le mostre spedite da i Gesuiti Franzesi Missionari alla China a confronto con quelle, che le cure de l'

Prin-

Principe Reggente avevano impegnato i Soprintendenti di diverse Provincie a far mandare al Sig. de Reaumur, gli fecero tosto vedere, come in questo punto noi possedgiamo meglio della China, e che stava solo a noi il porre in opera i nostri tesori. Ne fece dei Saggi che riuscirono perfettamente: contrasse parimente quella d'Europa, e trasferì per tal mezzo in Francia un'arte utile, e un oggetto di commercio, che le era straniero. Fece di più: immaginò una terza specie di porcellana capace di far testa al fuoco più vivo, e che non è altro, che vetro ricotto con facili precauzioni. Se quest'ultima non è riuscita così lucida come le altre due, il suo basso prezzo, e la facilità di procurarsene per tutto, ne dee render preziosa la scoperta. *Estratto dell'Elogio del Sig. de Reaumur del Sig. di Fouchy, letto nell'Accad. delle Scienze 15. Aprile 1758.*

Ecco ciò, che lo ha guidato a trovare questa terza nuova specie di porcellana: "Io non mi farei mai immaginato, dic'egli, che cominciando a cercare i mezzi di convertire il ferro in acciaio, e quei di render trattabili i lavori di ferro fonduto, d'esser in strada di trovare un nuovo modo di fare la porcellana. Tuttavia vi sono stato guidato (sono oltre 20. anni) da quelle stesse esperienze fatte con nuove Cotte. Pensai, che il vetro comune potrebb'essere decomposto con introdurvi delle materie sulfuree, o dei sali contrari alla vetrificazione" *Istor. dell'Accad. delle Scienze An. 1739.*

Il risultato dei Saggi della Sverificazione riferiti nelle Memorie del de Reaumur è, che una delle materie più atte a cangiare il vetro in una porcellana bianca è il gesso calcinato, o quella materia detta volgarmente talco di cui ci provvedono in copia le cave di Monmartre. Può anche operare questa trasformazione l'arena e una mistura di sale bianchissimo come quello d'Etampes: col talco dà una polvere da anteporsi a tutt'altro. Scelti dei lavori di vetro adeguato si porranno in uno di quei vasi di terra cotta, specie di gran-

diffimi crociuoli, de' quali si servono quei che fanno la majolica: s'empieranno i vetri, e tutti i vacui della mistura d'arena fina e bianca, e di talco, sicchè tocchi, e comprima i vetri da ogni parte. La polvere sendo posta e pigiata a dovere, si cuoprirà il crociuolo, si luterà, e si porterà alla fornace del vassojo ove l'azione del fuoco è più gagliarda. Quando l'infornata sarà cotta s'aprirà, e si avrà il contento di vedere che i lavori di vetro faranno divenuti una bella porcellana bianca, che ha tutte le qualità, e proprietà delle porcellane della China.

La scelta del vetro non è indifferente. I vetri più duri sono quei che si ricuocono più facilmente, e le nostre bottiglie più dozzinali danno le porcellane più belle di questa specie, nè il cristallo più fino non ne somministrerà mai una ugualmente bella.

Il talco è la cagion principale della bianchezza, e per disgrazia la bianchezza della superficie di questa porcellana, quale è uscita delle mani del Sig. de Reaumur, è meno bella di quella dell'interno; ma e che non dobbiamo prometterci d'un'arte appena nata? Questa porcellana intanto può occupare il secondo posto fra tutte le altre, costerà poco, se ne possono fare eccellenti crociuoli, e convertire con poca spesa le storte, le cucurbite, ed altri vasi chimici di vetro in questa porcellana.

In un'altro luogo il de Reaumur dice: "ho fatto bollire dell'acqua in vasi di questa nuova porcellana senza risparmiargli; a bella posta non empieva affatto il vaso d'acqua: lo posava sopra i carboni più ardenti: lo cava dal fuoco pieno d'acqua bollente, e talora lo posava sopra un marmo freddo. Ho posto un gatto nella fucina sopra gli ardenti carboni, il cui ardore fu anche animato dal soffietto per più d'un quarto d'ora. In somma ho fatto squagliare del vetro in questo gatto, senza che ne sia restata alterata la forma." *Novel. Econ. Tomo VIII. 1755. pag. 84.*

Secondo il Wallerio, la porcellana

è una

è una sostanza petrosa, dura, ma stritolantesi, e vetrofa, d'un colore bianco, o blò, fatto colla terra da porcellana, o con della terra da pipe: Vi è:

1. La porcellana vera. E mezzo diassina, compatta, simile al vetro nel rompersi, d'un colore pendente al blò: non si squaglia nemmeno quando vi si versa il liquore bollente.

osservazione. La porcellana migliore viene dalla China: quella del Giappone è inferiore. Si fa in Europa della porcellana, a S. Clandio in Francia: quella di Vienna d'Austria non è dispregevole: la porcellana di Dresda in Sassonia supera quella della China in durezza, nè si squaglia sul fuoco, come quella di Vienna.

2. La porcellana falsa. E' affatto opaca, rampendosi sembra disuguale e calcaria, e si spacca versandovi dell'acqua assai calda.

osservazione. Si parla nelle *Miscellaneæ di Breslau* 1717. *Ottob. Claf.* 4. p. 243. d'una specie di porcellana molto vaga, che si prepara, o facendosi squagliare della calcina viva con delle ceneri d'ugna, o cementando diverse specie di vetro con della calcina, come indicò il *de Reaumur* nelle *Mem. dell'Accad. di Parigi* poc'anzi citate.

Si può vedere anche il modo, con cui si fa la porcellana alla China, e altrove in un libro pubblicato nel 1743. per ordine del Collegio Reale del Commercio di Svezia, intitolato: *Maniera di trovare nel Regno specie d'argille, dalle quali si possa ritrar vantaggio.*

La terra da porcellana è una specie di marna tenera, bianca, o d'un grigio chiaro, molto leggiera, morbida al tatto, e lucida come la fina arena: l'azione del fuoco la cangia in un vetro mezzo trasparente, carico, e paonazzetto. *Vedi Mineralog. Waller. Tomo I. pag. 40. e Tomo II. pag. 173.*

osservazione sopra diverse Manifatture di porcellana, e sopra la sua perfezione.

Si comincia ora a distinguere l'antica Porcellana di Sassonia dalla nuova.
Tom. III.

Tuttavia, vi vuole ancor molto che questa porcellana abbia acquistato la perfezione, che si desidera.

Una porcellana perfetta sarebbe quella in cui si trovasse unite la bontà, e la solidità colla maggior bellezza. Ma possiamo asserire, che ad onta degli sforzi fatti per perfezionare questa materia, ancora non ne esiste di tal fatta. Per restarne persuasi basta fare alcuna attenzione alle diverse qualità che debbon rendere, e che rendono in fatti commendabile la porcellana.

Si possono in qualche modo distinguere due specie di bellezza in questo prodotto dell'arte. La prima è l'unione delle qualità, che colpiscono indifferentemente ogn'uno, come una brillante bianchezza, e grata, una coperta netta, uniforme, e lucida, colori vivi, freschi e bene stemprati, pitture eleganti, e corrette, forme nobili, ben proporzionate, e piacevolmente variate: finalmente belle indorature, sculture, e intagli, ed altri ornati di questo genere.

La Seconda specie di bellezza nella porcellana consiste in varie qualità intrinseche, la maggior parte delle quali riguardano la sua bontà, e solidità. Questa specie di bellezza non si rileva a dovere se non da quelli, che fanno più particolarmente cosa sia la porcellana, ed è riservata agli intendenti.

Per rilevarla forz'è spogliare, per dir così, la porcellana de' suoi ornamenti esteriori, nudarla, ed esaminarla nei suoi frammenti. La più stimata a tal riguardo, e giustamente; è quella, la cui rottura presenta una grana finissima sommamente serrata, compatta, che si dilunga si da un'apparenza gelosa, e terrea, che di smalto squagliato. La più bella, che conosciamo in questo genere è quella, che dicesi antico Giappone.

La porcellana di Sassonia, tutto che pregiabilissima per molte qualità, pecca nell'apparenza della grana della sua castatura. Questa porcellana a parlar propriamente, non ha grana, e nel suo interno comparisce una pura massa di smalto liscio, vetrificato, e sparso di screpo-

Ggg let.

letti. Il grado di femidiasano adeguato è anche una parte essenziale della specie di bellezza, di cui ora parliamo. La trasparenza della bella porcellana dev'esser netta e bianca, senz'esser però troppo chiara. Bisogna, che si dilunghi affatto dall'apparenza del vetro, e del girasole. Finalmente la cassatura della porcellana svela anche ai conoscitori una parte del merito della coperta, che dev'essere un cristallo puro, limpido, d'un bianco perfettamente trasparente, e perciò senza alcun mescolglio di sostanza lattea, e smorta, com'è la coperta delle majoliche. In somma quella della porcellana simile ad una sottilissima vernice, senza colore, senza screpoli, non dee far comparire se non se il bianco della pasta messa in opera.

La bontà della porcellana, di pari che la sua bellezza può distinguersi in due specie. Una porcellana è stimata buona dal pubblico quando senza spaccarsi, offenderli sostiene il grado di calore dell'acqua bollente, del caffè, del brodo, del latte bollente, che vi si versa, senza precauzione. Tuttavia vi sono altre qualità essenziali alla bontà di questa materia, e che non si possono rilevare, se non con prove particolari. La porcellana, è perfettamente buona, a cagion d'esempio, quando se ne colpiscono dei pezzi intieri, e rende un suon netto, e gratto acconforme a quello del metallo. I frammenti colpiti dall'acciarino gittano vive scintille in buon numero, come fanno i duri selci. Finalmente sostiene il maggior grado di fuoco, quello d'una fornace da vetrai, per esempio, senza squagliarsi, senza scomporsi, in somma senza sensibilmente alterarsi.

Possiamo dire in generale, che una porcellana è migliore quanto più regge alle prove divisate.

Vi sono anche delle qualità commendabili per la porcellana, che interessano a tempo stesso e l'artefice e il pubblico, ed è l'economia, e la facilità, con cui si può lavorare. Non vi è dubbio, che havvi un vantaggio infinito nell'aver una pasta di porcellana, la cui composizione sia semplice, le cui mate-

rie prime sieno abbondanti, ed a buon prezzo, di cui l'Artefice possa fare con facilità, e speditezza vasi d'ogni figura e grandezza: una pasta, che non sia soggetta a spaccarsi seccandosi, ed a scomporsi quando si fa cuocere, che non abbia bisogno d'esser retta e puntellata da ogni banda, che sia poco suscettibile ad alterarsi pel contatto degli stucchi, di cui faceansi la somma delle infornate d'una riuscita sostenuta costante. *Vedi nel Avviso sopra le fornaci da porcellana, e majolica all'Art. MAJOLICA.*

Sembra, che finora sia stato impossibile d'unire tutti i divisati vantaggi in una medesima porcellana: quindi si trovavano divisi. Se ne saall'Indie d'eccellente, e che possiede tutte le buone divisate qualità, ma finora non è perfettamente bianca. In Europa per lo contrario con troppa frequenza s'antepone il brillante, e sfoggioso al buono, e al solido: fanno porcellane di bellezza e bianchezza maravigliose, ma che non hanno le eccellenti qualità di quelle dell'Indie. La porcellana di Francia, anche per confessione dei Forestieri superiore a quanto può vedersi di più sfoggioso, di più perfetto per la venustà delle forme, per la correzione del disegno, per la fusione dei colori, pel brillante della coperta, costa tanto, ed è sì fragile, che ad altro non può servire, che per ornare gli appartamenti. Se si cava dagli scarabattoli per farla sopportare un poco di calore, è soggetta a spaccarsi come il vetro, della cui natura partecipa troppo, e ciò la rende squagliabile, aspra, spaccantesi, e di pessimo servizio. Le porcellane, che si fabbricano in Inghilterra, non sono similmente che imperfette vetrificazioni d'un mescolglio di più sostanze, che darebbero un'effezivo vetro, se fossero esposte ad un grado di fuoco più violento, di quello, che loro si dà. Dissimuliamo tanto meno questi difetti della porcellana di Francia, quanto i lavori dei nostri più prodi Chimici ne fanno sperare una pasta, che avrà le qualità sopra esposte. I vantaggi che ritrarra la Francia da somigliante scoperta, sono sensibi-

sibili: faremo così liberati dal tributo, che paghiamo agli Indiani, ed anche ai nostri vicini per le loro porcellane. Gli Stati, quelli stessi, che ne hanno presso di se delle Fabbriche, non potranno fare a meno d'anteporre la nostra porcellana, già tanto superiore alle straniere per le sue bellezze esteriori. Inoltre procureremo ai nostri Cittadini un vasellame più netto, e più vago di quello d'argento. Per conseguenza si troverà maggior copia di questo metallo nel commercio. Gl'Inglese, che hanno pessime porcellane, le sostituiscono ciò non ostante più che possono ai vasi d'argento.

Questi motivi sono certamente quelli che determinarono S. M. a prendere sotto l'immediata sua protezione la Fabbrica delle porcellane stabilita in *Seves* presso San Claudio. Il Decreto del Consiglio 17. febbrajo 1760. distrugge il privilegio poc'anzi accordato, e contiene, che sul principio dell'Ottobre 1759. questa Fabbrica, e tutte le sue pertinenze, apparterranno a S. M. e si lavorerà sotto il Titolo di *Fabbrica Regia di Porcellana di Francia*. Questo Editto permette solo agli altri Fabbricatori di porcellana di continuarne la fabbrica in bianco, e di dipingerla in blu solo alla Chinesa. E' loro vietato l'adoprarvi altri colori, e segnatamente l'oro ed il fabbricare, o far fabbricare alcune figure, fiori di rilievo, o altri pezzi di scultura, se ciò non fosse per unire ed incollare su i detti lavori della loro Fabbrica. *Dizionario del Cittadino*, 8. 1761.

Fabbrica di porcellana in Franckenthal nel Palatinato, 2. leghe distante da Worme, e 5. da Spira.

La Fabbrica che si è stabilita in Franckenthal, non fa, a quanto vien detto, meno onore all'industria Europea, delle Fabbriche già famose dei Neisson in Sassonia, e di Seves in Francia. Fassi ogni giorno più degna dalla protezione, e delle beneficenze del Gran Principe, che l'ha fatta fissare ne' suoi Stati, che le

ha dato nella guisa più vantaggiosa quelle immense fabbriche, che eligono le varie preparazioni della materia, il lavoro variato, e diviso di questa Fabbrica, e che non cessa d'incoraggiarla. Questa preziosa Manifattura nel Palatinato, ove occupa numero grande d'Artefici, è una nuova Rivale delle Fabbriche di porcellana Indiana, che concorre felicemente a distruggere un ramo di Commercio rovinoso per l'Europa. (Questo però non seguirà probabilmente, se non quando si farà giunti a poter dare la porcellana Europea a un prezzo così basso come quella della China, o a quell'incirca, poichè veggio, che i piatti inferiori di Franckenthal, per esempio di 3. lir. costano più dei belli della China, che non si sono venduti più di 30. in 45. soldi di Francia in Copenhagen nel 1761. e gli ordinari 18. in 20. soldi, dove i belli di Franckenthal valgono L. 7. s. 12. l'uno a proporzione, come si rileva minutamente nel *Giornale di Commercio* qui in seguito citato.)

La porcellana di Franckenthal ha lo stesso fondo di ricchezza che quelle di Sassonia, e di Francia, è come queste, molto superiore a quelle della China, e del Giappone, non solo per lo splendore del bianco, e del brillante della sua coperta, ma anche per l'eleganza delle scartocciature, per la foggia d'aggruppare i fiori, di variarli, e finirli, pel gusto, e nobiltà dei contorni, per l'esattezza, e la nettezza, per la varietà dei disegni, e per la bellezza, forza, e vivacità dei colori.

Questa Fabbrica grandeggia singolarmente nelle figure. Ha asserato il grado di perfezione di quelle di Sassonia, e di Francia, per la varietà, e il disegno delle Statue, per la forza e naturalezza degli atteggiamenti, e per la varietà dell'espressione. Non se le può negare questo vantaggio, per quanto altri sia prevenuto per l'industria, e per l'arte, che regnano in questi ultimi. A questo vantaggio si è aggiunto quello del buon mercato, poichè il prezzo è più d'un terzo minore di quei delle porcellane di Sassonia e di Francia.

Giornale di Commercio, 1780. Luglio, *Agosto*, e *settembre*: ove troverassi anche la Tariffa di tutte le merci, che si vendono nella Fabbrica del Signor *Hannong* in *Frankenthal*.

Nell'Art. MANUFATTURE parlammo d'alcune altre Fabbriche di porcellana. Vi si ricorra.

PORCELLANA. Così chiamasi certe tele di cotone dipinte in *blù*, come le altre tele dipinte delle *Indiane*. Le più belle si fabbricano all'Indie, ma s'imitano assai bene in Europa, massime in Olanda. Per formarne i disegni si applica della cera sopra ciò, che non si vuole, che prenda il color *blù*, e dopo averla tinta si leva la cera; e allora i disegni si trovano segnati in bianco, e il fondo *blù*. Se ne fanno anche di fondo bianco, e di disegni in *blù*. In Francia ne è vietato l'uso, di pari che dell'altre tele dipinte.

PORCO, che dicesi anche **MAJALE**. Animale domestico a quattro piedi forcuti, la cui pelle è coperta d'un lungo pelo forte, e ruvido, che è stato castrato, e che si alimenta per ingrassarlo.

Oltre l'utile, che si ritrae dal porco per rapporto alla vita, somministra pel traffico, e per le manifatture varie sorte di merci, cioè, i prosciutti, che vengono dalle Provincie, e dai Paesi Forestieri, e che in Francia fanno parte del traffico degli speciali.

Il pelo, o *setole*. Vedi **SETOLE di porco**.

La *fugna*, o *lardo*, che serve nelle Manifatture per conciare i panni lani.

Il grasso *squagliato*, che adopra nella fabbrica dei saponi, e che i fabbricatori di candele di rea coscienza mescolano col sego di castrato, e di bue, di cui fanno le candele.

I Cimatori di panni adoprano parimente questa sorta di grasso in vece di *fugna* per conciare i panni, tuttochè venga loro vietato dai Regolamenti generali delle Manifatture.

Vedi gli avvisi economici intorno al modo d'allevare i porci, nel *Giornale economico*, 1758. pag. 137.

Il *Cinghiale* altro non è che un por-

co salvatico, che vive nelle selve, e che non vi è caso d'addomesticare.

Senza parlare della carne, e della testa di questo animale, che servono di piatti nelle tavole dei Signori più grandi, se ne cavano tre sorte di cose pel commercio, e sono:

La pelle, che si prepara col suo pelo per cuoprire collari di cavalli da carrozza, panier, bauli da campagna, e somiglianti. Vedi **CONCIA**.

Le *setole*, o pelo, di cui si servono varj Artefici, e Artigiani, come d'aghi per cucire i loro diversi lavori, e de' quali fanno setole scopette, e setolini.

E i suoi prosciutti, sommamente stimati, quando sono salati, e affumicati a dovere. Vedi **SETOLA di PORCO**, o **SETOLA di CINGHIALE**.

PORCO MARINO. Gran pesce di mare assai grosso detto anche *marfaisno*. Certuni lo confondono col *dolfino*; ma l'Editto di Marina dell'Agosto 1681. vi pone la differenza, come vi è in fatti, sendo il *dolfino* noverato fra i pesci Reali, e il *porco marino* fra i soli pesci da grasso.

La carne di questo pesce non è buona a mangiare: tuttavia s'assene grand'uso nelle Spiagge del Regno, ove sene pesca. Non si fa traffico se non del suo grasso, che dicesi olio di *porco marino*.

L'olio di questo pesce, che trovasi presso i Droghieri di Parigi, è di due sorte, una pura, l'altra aromatizzata.

La loro differenza non consiste, che in alcuni aromati, che vi si mescolano per toglierli una parte del suo odore acuto, e disgustoso. S'attribuisce a quell'olio la virtù di guarire gli umori freddi.

PORFIDO. È una specie di diasprio assai duro, di color tofficeo, in cui trovasi framischiate delle pietruzzole di specie differenti. Vi sono:

1. Il *porfido rosso*. È rosso scuro, o nericcio, framischiato di grani di pietra bianchi. Ve ne ha in *Elitten* presso ad *Elfsdal* nella *Dalecarlia* Orientale.

2. Il *porfido*. È una pietra di color porporino, in cui sono delle tacche di pietre di varj colori.

3. Il *broccatello*. Il colore ne è rofficcio con piccioli punti gialli. Si uvera d'ordinario fra i marmi.

4. Il *granito rosso*. E' una specie di diaspro rofficcio, estremamente duro, con macchie nere.

Alcuni Autori hanno collocato i *porfidi* fra i marmi, massime le due ultime varietà; ma non si debbono considerare che come i diaspri. Assomigliansi a pietre di rocca, fra le quali si dovrebbero collocare, se il rapporto, che hanno col diaspro, e il lustro non lo impedissero. Il *porfido Italiano detto granito rosso* è lo stesso del quale si facevano anticamente le colonne, e gli obelischi. Vedi GRANITO.

Trovasi una pietra di rocca arenosa, che molto assomigliasi al *porfido* in Elsdal. *Mineral. Waller. Tom. 1. pag. 131. e 190.*

Col *porfido* ordinario si fanno dei busti, delle colonne, delle tavole, dei vasi, dei mortai, e della pietra da macinare, perchè è estremamente duro. L'Egitto, e l'Italia hanno più Cave di *porfido*. *Dizionario del Cittadino 8. 1761.*

PORFORA. Color rosso pendente al violato, di cui vi sono più gradazioni dalla più chiara, alla più carica. Si fa colla cocciniglia, o grana di scarlatto, e con un piè di pastello.

Si può vedere nell'*Origine delle Leggi, delle Arti, e delle Scienze, Lib. 11. Cap. 11. Art. 1.* e nel *Savary, l'istoria della scoperta della porpora*, ed il pregio in cui era presso gli Antichi; ma siccome da più secoli è andato giù l'uso di questa tinta, non ci fermeremo su questo.

Sonosi scoperte, non meno sulle spiagge d'Inghilterra, che su quelle del Poutou, e di Provenza delle conchiglie, che hanno tutti i caratteri, che erano dagli Antichi assegnati ai pesci, che somministravano la porpora. Veggonsene molti nei Musei dei dilettanti. Se non se ne fa più uso, è perchè si è trovato il modo di fare una tinta più bella, e meno costosa, che colla cocciniglia. Si è an-

che scoperto una nuova porpora, che secondo ogni apparenza non era conosciuta dagli Antichi, tuttochè della stessa specie della loro. Vedi *Accad. delle Scienze, An. 1711. Mem. 1. pag. 169.* e qui appresso.

Quand'anche fosse perduto il segreto della *porpora*, non avremmo gran motivo di dolerci d'una tal perdita. I panni tinti di questo colore avevano un odore acuto e disgustoso. Questo colore non dovea tampoco piacere all'occhio, secondo le descrizioni, che ne abbiamo. Lo scarlatto, quale ora l'abbiamo, è molto superiore. Vedi SCARLATTO, e COCCINIGLIA.

Gli Antichi stimavano tanto il color di *porpora*, che era singolarmente consagrato al Divino servizio. Era anche la *porpora* il segno distintivo delle più amententi dignità. Ma a noi non tocca il por qui bocca. Vedi il Libro, che voi compendiamo. Si fa l'Autore dall'esaminare l'opinione d'un sapientissimo Naturalista sopra le specie dei panni atti a ricevere questa tinta. Propone il suo sentimento intorno alla *Porpora d'America*, che si fa in Panama. Si cava da una specie di conchiglia Persiana, detta a motivo di sua proprietà *porpora di Panama*. Il colore somministrato da questa conchiglia si presa sul solo cotone, su gli altri drappi cavati dai vegetabili, e si aggiunge, che la sola cocciniglia ignota agli Antichi può tingere in rosso i tessuti formati di materie animali. Si conclude da tale osservazione, che un tempo i drappi porporini non potevano essere, che di cotone.

L'Autore dell'*Origine delle Leggi*, ecc. non teme di dire, tal sentimento essere formalmente contraddetto dall'unanime testimonio degli Antichi. Tutti gli Scrittori, che hanno avuto occasione di parlare della *porpora*, dicono che le materie animali, e segnatamente la lana, erano suscettibili di questo colore. Se la *porpora d'America* non può far presa che sul cotone, è perchè i pesci, che

Memor. del Sig. Jussieu. Memorie dell'Accad. delle Scienze. Anno 1736.

la somministrano hanno proprietà diverse da quelle delle conchiglie porporine, di cui facevano uso gli Antichi.

Sembra evidente, che il colore detto *coccus* dagli Antichi, fosse il nostro scarlato. Così opina il *Maitioli* sopra *Dioscoride*. Presentemente si fa poco uso del *coccus*, o *kermes* nelle Tinte. La cocciniglia molto superiore a tutte le droghe, che un tempo s'adopravano per tingere in rosso gli ha fatti scartare. *Acad. delle Scienze, Ann. 1741. Mem. pag. 69.*

Al più al più continua il Sig. *Goguet*, non credo, che questo colore fosse così brillante, come quello, che conosciamo presentemente sotto nome di *scarlato fino*. Dubito ancora, che quello degli Antichi vi si potesse avvicinare. Prima delle scoperte Chimiche l'Arte del tingere doveva essere imperfettissima. Senza le preparazioni somministrate dalla Chimica, non si potevano tingere i panni in fino scarlato. Questo è il più bello, e sfoggiato colore delle Tintorie; ma è anche uno de' più difficili a porre nel suo vero punto di perfezione, secondo le *Mem. dell' Acad. delle Scienze*, citate pur ora p. 56. Vedi anche l'Art. MANUFATTURE.

Ecco, come *Tommaso Gage* parla della conchiglia Americana, che somministra la porpora.

Il pesce detto *porpora*, e che è rinchiuso in un nicchio, trovasi nei Mari dell' Indie Spagnuole nelle vicinanze di Micoza. Questo pesce vive d'ordinario 7. anni: si nasconde verso l'apparire della Canicola, e continua a starsi così ascoso per interi 300. giorni: si raccoglie di Primavera, e stropicciando l'un contro l'altro, gittano una certa saliva,

o sugo fisso come la cera molle; ma la tinta porporina stanzia nella gola del pesce, e la più fina è in una venetta bianca, non trovandosene nel restante del corpo, che non è d'alcun'uso. Il panno di Sigovia, che se ne tinge, si vende fino 20. scudi la canna, ne sene servono, che i più grandi Signori Spagnuoli.

L'Isola Antille Franzesi hanno parimente la loro porpora marina: il pesce da cui si cava diceasi *Burgan da tinta*: è della grossezza della cima del dito, ed assomigliasi alle chiocciole ordinarie vignajole. Il suo guscio è molto forte, tutt'ochè sottile; è d'un azzurro scuro: la sua carne è bianca: i suoi intestini sono d'un vivissimo rosso, il cui colore traspare per entro al suo corpo, e questo tinge la spuma che getta, quando è preso, che da principio è un violetto pendente al blu. Per forzare questi animali a gettare maggior copia di spuma, basta mettergli in un piatto, smuovergli e sbattergli l'un contro l'altro colla mano, o con bacchette: in un batter d'occhio cuoprono tutto il piatto della loro spuma, che ricevendosi sopra una tela si cangia in porporino seccandosi.

Trovasi anche nelle Antille altra sorta di tinta, che s'accosta molto alla porpora marina, ma che si cava da una pianta, la quale pel colore, che dà, diceasi *Lianna da sangue*.

Sembra, che il *P. Lemat* non disperdi di poter fissare questo colore, avendolo esso stesso tentato con qualche riuscita. In fatti avendo fatto bollire questo liquore con dell'allume, che vi fece sciogliere, non solo rilevò, che la tela. Se i panni lani, e bambagini, che
v'intin-

* Tuttavia i rossi degli *Arazzi* di Fiandra ne son tinti, ed abbiamo trovato, che per 200. anni non si son smarriti; ma siccome la tinta della Cocciniglia ha un occhio più gradito, ciò basta per farla anteporre. Quindi è divenuta uno dei più considerabili rami del Commercio di Luna. Progressi del Commercio, pag. 3.

** Quando si ritira dopo essere stato toccato, spande il suo liquore porporino, come la seppia gitta il suo inchiostro: il colore ne è bello e carico: non si può muovere, se non con istento sulla tela, ch'è se ne sia imbevuta. Trattasi di sapere, se se ne potesse pescare quantità tale da farne un oggetto di commercio. Transazioni Filosofiche per l'anno 1759. N. L. XXVII.

v' intinse, prefero un colore più vivo, e più bello, ma ancora, che dopo essere stati nella rannata, e infaponati cinque, o sei volte, si scaricavano pochissimo, e non tingevano le altre tele: offerrò anche come i pannilani, e bambagini riuscivano meglio, prendevano più facilmente il colore, e lo conservavano meglio. Ecco a un di presso a che si riduce tutto quello che è stato detto della conchiglia di Provenza.

Il fugo, che in queste conchiglie fa il colore, di cui si tratta, quando sono ben fane, e ben mantenute, è bianco. A mala pena è esposto al sole diviene successivamente, in meno di 5. minuti verde pallido, e gialliccio, verde di smeraldo, verde più carico, paonazzetto, rosso, porporino vivo, e sommamente carico.

Quando il fugo è verde nell' animale, il che dal *du Hamel* viene attribuito a un' infermità, divien subito d' un bel rosso al sole: la conchiglia, che in quel caso è talora verde, diventa rossa. Ciò che non divien rosso resta verde. Un sole più gagliardo rende più spediti i cambiamenti del colore, e fors' anche i colori più vivaci.

In Provenza, ove sono state fatte le esperienze, il sole di Gennajo, e di febbrajo non produce quello, che fece il sole di Marzo. Sembrò perfino, che dopo il mese di Marzo il sole non fosse più necessario, e che bastasse la sola aria calda eziandio in tempi nuvolosi.

Questa porpora a motivo di sua grande viscosità avrebbe molto vantaggio nella tinta: ha resistito alle più violente bolliture per cui la fece passare il *du Hamel*. Non è però, che i faggi, che ne furono tinti, non se ne scaricassero molto; ma era agevole il rilevare, che ciò accadeva nella sola superficie, e che il corpo del panno, o della tela, era sempre egualmente penetrato dal colore.

POTAKI. Nome assegnato in Costantinopoli alle ceneri, che vengono dal Mar Nero. Le *poraki* fanno una parte del traffico degli Inglesi, e degli Olandesi in questa scala: queste due Nazioni ne prendono ogn' anno quantità gran-

dissima per l' apparecchio dei loro pan- ni, poichè queste ceneri sono atte a sgrassargli.

POTINO. *Specie di Rame*. Vi sono due sorte di *potino*, uno composto di rame giallo, e d' alcuna parte di rame rosso: l' altro composto di sole lavatre, che escono dalla fabbrica dell' ottone, colle quali si mescola del piombo, o dello stagno, per renderlo più lavorabile. La proporzione di questa mistura è di 7. libbre in tirca di piombo per cento.

La prima specie di *potino* detto ordinariamente *potino giallo*, può impiegarsi in lavori di conto; e mescolandovi della rosetta, o del Rame rosso, serve benissimo per farne mortai, cannoni, ed altre artiglierie.

Dell' altro *potino* non si fanno che maschietti da fontane, canuelle da bot- ti, e utensili grossolani da cucina, singolarmente alcuni vasi, dai quali per- avventura ha preso il suo nome.

Se ne fondono pure dei candellieri, ed altri lavori da Chiesa di poco conto. Quello secondo *potino* non è netto, è poco duttile, nè può dorarsi. Comunemente dicesi *potino grigio* a motivo del suo color sudicio, e bigiognolo: talora dicesi *Arcat*, e così chiamano i Fonditori. Il *potino grigio* si vende per lo più uno, o due soldi meno la libbra del giallo. Vedi RAME.

Il *potino giallo* costava d' ordinario dai 40. ai 42. fiorini le cento lib. nel 1761., e il grigio 35.

POU DI SETA. Drappo, o specie di serandina di seta, la cui grana tonda, e risaltante è meno serrata di quella del grosso di Napoli, ma più di quella del grosso di Tours. Una volta era alla moda, ora non s' usa gran fatto, e il Regolamento del 1667. non ne parla. *Dizion. del Citad.* 8. 1761.

POUCHOC. Droga del Siam, che fa porzione del traffico de' Siamesi colla China, e massime con Canton.

Questa è ugualmente buona per la Medicina, che per la Tinta in giallo. I Chinesi ne portano in copia a Tunquin, ove si spaccia bene. In Cantone costa

15. reali, e a Tunquin si vende 20.

PREZZEMOLO MACEDONICO.

Petroselinum Macedonicum, *Amomum Germanicum*, *cr.* Questa pianta vien su in luoghi umidi, lunghesso i fossi, e le siepi: si coltiva anche negli Orti: fiorisce d'Estate, e i suoi semi maturano di Luglio, e d'Agosto: si moltiplica facilmente, e vegeta per tutto: il suo seme però ci viene dal Levante: ha l'odore del vero Amomo, e se gli può sostituire. Questa pianta è un falso Amomo: il suo seme è uno dei 4. semi caldi minori. Si può adoprare della sua infusione nell'acquavite, come in Ratafia, o mescolarla in alcun altro liquore spiritoso. *Vedi Contin. della Mat. Med. Geoffroy, Tom. 3. p. 70.*

PRINCIPE METALLO. *Vedi METALLO PRINCIPE, e TOMBACA.*

PRINCISBECCHÉ, o simile all'oro.

E' una composizione, che assomiglia all'oro pel suo color giallo, e che è meno soggetta ad alterarsi di quello delle altre composizioni: ecco in qual guisa si fa. Il piano, eh'io ne darò, sarà circostanziato, poichè finora la faccenda è stata un mistero: da principio s'adoprauo scaglie di rame, che si procurano come segue: si prende 4. once di nitro, 3 $\frac{1}{2}$. once di sale ammoniaco, 3. once di verderame, 4. once d'allume, 4. once di sale marino; si polverizzano tutte queste materie: vi si versa sopra una pinta d'orina, $\frac{1}{2}$. pinta d'aceto, e $\frac{1}{2}$. pinta d'acqua chiara: poichè il liquore è stato così preparato, fanosi arroventire delle lastelle di rame, ed effingonvisi in questo liquore: si ripete la cosa stessa finchè s'abbia la quantità, che si vuole di scaglie di rame: si riducono poi in rame queste stesse scaglie, per mezzo della giunta di tre parti di nitro, e d'una parte di tartaro: si fa squagliar solo in un crociuolo il rame così ridotto; e mentre è in fusione, si mettono sopra 8. once di rame, 3 $\frac{1}{2}$. once di zinco: si smuove la materia, che è nel crociuolo: si mantiene per qualche tempo in un grado eguale di calore, finchè lo zinco cominci a infiammarsi: allora si versa la mistura

squagliata in una forma bene infegata: con questa composizione possono farsi tutti i lavori, che si vuole, e si lustra coll'appresso polvere.

Prendi 4. once d'antimonio: 3. once di tripoli: $\frac{1}{2}$. d'oneia di zolfo; e 2. dramme di corno di cervo calcinato: riduci questa mistura in polvere impalpabile.

Si può anche avere del *princisbecché* facendo squagliare 2. once di rame con 5. dramme d'ottone: ma questa composizione s'arrugginisce: dove si vuole, che la prima non soggiaccia a tal disordine. *Mineral. del Waller. Tom. 1. pag. 247.*

PROFUMO. Grato odore, che solletica con piacere l'Odorato.

La maggior parte dei profumi sanno, o si compongono col muschio, coll'ambra grigia, collo zibetto, col legno di rosa, e di cedro, coll'iride, col fior d'arancio, colla rosa, col gelsomino, colla giunchiglia, e con varj altri fiori odorosi.

Vi si fa pure entrare lo storace, l'incenso, il benzoino, il garofano, il macis, ed altre droghe somiglianti dette comunemente aromati. *Vedi AROMATI.*

Si compongono eziandio alcuni profumi con erbe aromatiche, come collo spigo, colla maggiorana, colla salvia, col Timo, colla nipitella, coll'isopo, ec.

Erano un tempo i profumi comunissimi in Francia, massime quelli, ne quali entravano il muschio, l'ambra grigia, e lo zibetto; ma dacchè si è conosciuto, che pregiudicano il cervello, sono stati questi del tutto banditi.

Sono anche molto alla moda i profumi in Spagna, in Italia, e in alcuni altri Paesi.

Gli Orientali, come sono quei della Persia, dell'Arabia, e degli altri Paesi questi adjacenti, da tempo antichissimo hanno perpetuamente fatto grand'uso dei profumi, non meno per dar risalto alle loro unzioni tanto necessarie per la loro sanità, che per esser a portata d'avere degli aromati, ed anche de'

de' più preziosi, i quali nascono, o nei loro contorni, o nell' Indie. Gli Arabi furono i primi, che ne fecero traffico grande con tutti gli Antichi, e che diedero occasione a quei di Tiro d'arricchire somministrando loro questa merce odorosa, oltre l'oro, e le pietre preziose, che presso di loro portavano dall' Indie per mezzo della Navigazione, e di là coll' aiuto delle Caravane dei cammelli, nati fatti per tragittare i loro deserti arenosi, fino alla Città di Tiro, che faceva delle Fiere per tutte queste merci. *Vedi il Profeta Ezechiello Cap. XXVII. v. 22. ove leggesi un passo preciso sopra di ciò.*

Gli oï, e le Droghe, che gli *profumano* sono perpetuamente d'un commercio grande per tal uo in questi stessi Paesi. Continuano gli Orientali anche al presente questa pratica, riguardandola come necessaria, piuttosto per loro Religiosa Purificazione, che per conservare la loro sanità. *Vedi l' Articolo d' ALCANNA.*

L' Arabia ha perpetuamente prodotto una parte dei *profumi* di quali faceva anticamente essa sola sì ricco traffico coi Forestieri: cioè, l' Incenso, la Mirra, il Giunco aromatico, il Nardo, l' Opobalsamo, o Balsamo della Mecca, ed alcuni altri.

Rispetto agli altri aromati, gli Arabi, che erano nei primi tempi i Sovrani, e gli Arbitri della Navigazione dell' Indie, andavano a cercargli coi loro bastimenti attraversando il centro dei Mari dell' Oceano, col favore dei Mussoni, che sono venti periodici, e regolari, che soffiano due volte l' anno, ed opposti sopra un medesimo *rombo*, i quali servono di guide così sicure, come quelle, che fa la Bussola, in qualunque tragitto vogliasi fare, cioè, che ogni Mussoni fa andare in un senso sotto varie direzioni ai porti sospirati; ed il suo opposto ne fa similmente tornare. I luoghi, ove gli andavano a cercare, erano l' Isola di Ceylan, quella di Sumatra, e la Penisola di Malacca, ove parimente caricavano molto oro, avorio, e pietre preziose. Queste altre

Tom. III.

droghe aromatiche erano particolarmente la Cassia leguosa, il Cinnamon (che è la Cannella), i legni d' Aloes, e di Santalo cedrino, il Benzoio, la Canfora, il Garofano, la Noce moscada, ec.

Quantunque queste ultime quattro non sieno mentovate nelle Opere degli Storici antichi, gli Arabi però se ne servirono anticamente di pari che delle altre droghe, secondo il testimonio degli Indiani de' nostri giorni, che loro ne somministravano ugualmente, poichè sono stati perpetuamente molto usati dagli Antichi Orientali. Probabilmente avevano nomi diversi, che si sono ai dì nostri ignorati. Finalmente gli Arabi antichi portavano pure dall' Indie il Galbano, l' Ambragrigia, il Muschio, lo Zibetto, ec. anche questi tre sotto denominazioni ignote ai nostri Autori. *Memorie di M. Garcin.*

Osservazione intorno ai Profumi.

Sanno tutti i Profumieri, come lo zucchero macinato col muschio, o coll' ambra, ne apre i pori, e la sostanza, e gli fa meglio penetrare nell' acque, nelle polveri, ed in qualunque cosa vogliasi profumare. Lo zucchero produce principalmente questi effetti attenuando, sciogliendo, e sottilizzando le parti viscosche di questi odori, sicchè si trovano in istato di muoversi più liberamente, e di colpire con più vivacità il nostro odorato.

Ma tutti non fanno, che quando questi profumi hanno quasi affatto perduto il loro odor naturale, si può loro renderlo in gran parte applicandovi con molto risparmio del sale volatile animale, come quello di corno di cervo, o somigliante.

E' un' esperienza fatta, e che ci fa vedere, per qual ragione fisica si suspendono talora dei profumi svaniti nei cessi per far loro ricovrare l' odor perduto: questo avviene, perchè in quei luoghi abbondano i sali volatili, sollevandosi continuo dalle materie sì animali, che vegetabili, che vi si trovano.

H h h

no in

no in un perpetuo stato di putrefazione. *Giornale Economico*. Marzo 1752. pag. 39.

Faceva un tempo la Francia venire di Spagna, e d'Italia pelli di capra, e di becco belle e profumate, che servivano per farne guanti, borse, e somiglianti. Tuttochè queste pelli vi avessero una grandissima voga, presentemente non vi si possono comportare, a motivo appunto del loro odore soverchio acuto: sicchè al presente non fanno parte considerabile delle altre merci, delle quali si fa tuttora commercio in questo Regno.

PROSCIUTTI. Cosce, o spalle di porco, o di Cinghiale tagliate a posta per salare, affumicare, e preparare in guscia, che si possano conservare alcun tempo, senza corrompersi, e perchè la carne ne sia più delicata, e di miglior sapore.

I luoghi, onde se ne cava di vantaggio, sono Aix-la Cappella nel Circolo di Vestfalia per la via d'Olanda, o di Francfort, Bajona in Guascogna, e Bourdeaux in Guienna.

Quei di Vestfalia, che per lo più si vendono sotto il nome di Majenza, benchè non ne venga pur uno di cotesta Città di Germania, tengono il primo posto: poi i Bajonesi, fra' quali i veri *Le-hontan* si distinguono per la bontà, e delicatezza: i Bordolesi sono inferiori a quei di Bajona, e poi vengono gli Angevini. Quanto a quei delle vicinanze di Parigi, detti comunemente *prosciutti nostrali*, si stimano pochissimo.

La Fiandra, il Portogallo, e la Città d'Amburgo, somministrano pure dei prosciutti tagliati come quei di Vestfalia, a riserva dei Portughesi, il cui manico è molto più lungo. I Mercanti Franzesi, massime quei di Parigi non ne prendono quasi alcuno, e non gli stimano gran cosa.

Maniera di preparare i prosciutti in Vestfalia.

Dopo che i prosciutti sono stati staccati dall'animale, si salano a sufficien-

za con purissimo salpetra; poi si pongono in torchio per 8. giorni, in capo ai quali si mettono in molle nello spirito di vino, in cui si è tenuto in infusione delle coccole di ginepro acciaccate: poi si pongono a seccare al fumo di legno di ginepro, che si fa abbruciare. Indubitabilmente questa particular preparazione è quella, che ne rende la carne così vermiglia, e che dà loro quella delicatezza, e sapore eminente, che non si rileva in niun'altra sorta di prosciutti di qualsivoglia paese.

I Chinesi, che sono i più grandi mangiatori di porco del mondo, fanno un buon traffico di prosciutti con gli Europei, che viaggiano all'Indie, o che vi abitano; ma si dee badare di non esservi ingannato; perchè alcuni fra quei, che ne vendono, ne mescolano talora fra il numero, che distribuiscono in grosso, d'artefatti, i quali sono di legno, e compariscono naturalissimi per la lor forma, e colore.

PROVA. Capo d'Opera. *Vedi Capo d'Opera.*

PRUGNE. Capri, o fusine secche, e cotte in forno, o al sole.

Gli Speciali fanno gran traffico d'ogni sorta di prugne. La maggior quantità viene di Turena, massime di Tours, di S. Mauro, e di Chinon, come le grosse e piccole Santa Caterina, le S. Giuliano, le prugne nere di Damasco, ec. Ne vengono anche molte di Bourdeaux, ove in tempo di pace se ne fa traffico molto rilevante co' Forestieri: gl'Inglese, e gli Olandesi ne prendono molte. Le prugne di Bourdeaux son lunghe, grosse, e nere. Vi sono anche le prugne di Montmirel, che sono le Imperiali, ec. Le cassette in cui vengono le prugne più belle, sono scatolette dette galloni. Le ordinarie si pongono in botti.

Le vere son quelle, che diconsi di Damasco, che si fanno seccare metodicamente. Le loro qualità sono assai salutari, temperando l'ardore del sangue, rilasciando il ventre, e son buone per molti mali.

La Regina Claudia è la migliore di tut-

tutte le prugne . L' Imperiale è bella . La Dolfina è una delle migliori , di pari che la grossa Damasco di Tours . Se ne fanno anche scioppature molto gradite . Vedi l' *Agronomo* , e *Geoffroy* , Tomo II. p. 78. secondo un' Avviso di Montauban nel *Giorn. del Commercio* , Aprile 1760. le prugne secche dei contorni di Montauban vagliono circa lire tre il cento , e sono le migliori di tutte .

PSEUDOGALENA. I Tedeschi diconlo *Blend* , e ne fanno uso per dinotare un Minerale , che nulla vale . I Latini dicevano ; *pseudogalena* , *galena inanis* , *mica* . L' *Henckel* nella *Piritologia* dice , che è una pietra Marziale , sterile , composta di parti Arsenicali , e d' una terra , che resiste all' azione del fuoco . Vi entra anche del piombo , e dell' argento . L' *Hoffmann* la considera come la matrice di questi metalli . Ve ne ha di più specie , e colori : le più comuni sono nere , lucide , e simili alla miniera del piombo , benchè non sieno sì brillanti : si chiamano *sterile nigrum* , e in Tedesco *pech blende* . Oltre questa ve ne sono delle scure , delle rosse , delle gialle , delle cenerine , o delle bianchicce . Quelle , che sono gialle , o di color d' oro , diconsi *Kasten gold* , oro di gatto , le bianche *Kasten silber* , argento di gatto . Al vederle , e al peso altri è tentato a credere , che questo minerale contenga del metallo : ma non ve ne è quasi mai , o non mai . Queste false galene dispiacciono in estremo ai Fonditori , poichè non solo non somministrano cosa alcuna buona , ma mangiano gli altri metalli , e gli rendono refrattari . Il dotto *Pott* ha fatto una Dissertazione molto estesa sopra questo minerale .

Malgrado tutte le ree qualità dell' falsa galene il *Marggraf* ha osservato , come trovasene talora di quelle , che contengono una terra metallica atta a produrre dello zinc , ed il *Pott* è stato il primo a osservare , che il rame mescolato colla *pseudogalena* polverizzata , e col carbon pesto posposto in un crociuolo prendeva un colore molto analogo a quello dell' ottone ; dal che conclude , che la blenda ha dell' affinità colla pietra ca-

laminare . Il *Marggraf* ha inoltrato di vantaggio le sue ricerche , ed ha cavato dello Zinc da una blenda scelta proveniente da *Freyberg* in Sassonia . Ecco come ne espone la ricetta : bisogna purificarla dalla pirite arsenicale gialla , che vi è attaccata , e dopo d' averla polverizzata s' abbruggia a poco a poco , osservando di rinforzare il fuoco sul fine dell' operazione ; lo che si continua per più ore , finchè non sentasi più alcuno odore , che la materia abbia perduto ogni lustro ; la blenda così abbruggiata se ne prendono 4. once mescolate con 2. dramme di carbone : si mette questa mistura sul fuoco in vasi chiusi , e avremo del vero Zinc 6. in 8. grani , e circa 4. in 5. grani di fiori di Zinc .

O V V E R O .

„ Prendi la stessa quantità di blenda „ adusta : versavi sopra 4. once di spirito di vetriolo ben rettificato : la mistura si riscalda , e la digestione seguen- „ do la materia dello Zinc si scioglie „ rà con alcune particelle di ferro . Bisogna precipitare questa soluzione con „ una rannata di ceneri gravellate fin- „ chè non vada più cosa alcuna al fondo : dopo che questa calcina sarà stata spesso raddolcita nell' acqua calda , „ e seccata , ne prenderete un poco più „ di 3. dramme , le mescolerete con una „ mezza dramma di carbone : vi unirete 2. dramme , e 2. scrupoli di lamine di rame , disponendo il tutto strato per strato entro il crociuolo , che „ cuoprirete di polvere di carbone , e „ porrete nel fuoco di fusione : dopo di „ che , quando tutto sarà freddato , troverete l'ottone più bello . Quando vo- „ gliate , questo precipitato posto in vasi „ chiusi nel modo esposto può ridursi in Zinc . Vedi ZINC .

Questi due metodi sono del *Marggraf* , e si trovano nel II. Volume delle *Memorie dell' Accad. R. di Prussia* , anno 1748. sul fine d' una Memoria sopra lo Zinc dello stesso Autore . *Enciclop.*

PSILLIO. *Psyllium* , seme molto usato in Medicina e che fa parte del composto
H h h 2 mer-

mercio dei Droghieri. S' adopra in mucilagginie per le infiammazioni della bocca, dei reni, e nella dissenteria. La sua mucilagginie è anche adoprata esteriormente per l' infiammazione degli occhj. La maggior parte di questo grano viene dalla Provenza, e dalla Linguandoca, ove la pianta, che lo produce, cresce, in copia nei luoghi incolti.

Vi sono sotto il genere del Phillio 4. specie note. Chiamano i Francesi questa pianta *erba da pulci per la figura dei suoi semi*. Vedi *Cont. della Mat. Med. del Geoffroy*. Tomo 2. pag. 99.

PUMICINO. Vedi OLIO DI PALMA.

PUNTAS DE MOSQUITO. Così chiamano gli Spagnuoli una specie di merli buoni pel commercio dell' America Spagnuola. Gli Olandesi che fanno questo traffico, gli spediscono a Cadice in assortimenti di 20. pezze, la metà delle quali dev' essere d' uno stesso disegno, larghi dalle 3. fino alle 8. e 10. dita, e l' altra metà d' altro disegno, larghi dalle 4. fino alle 10. dita.

Questo nome è Spagnuolo, e significa, Merli a picciolo mosche, mentre *Puntas* vuol dir merli, e *mosquito*, picciola mosca, moscerino.

PUNTO. Termine di manifattura di merli. Dicesi d' ogni sorta di merli, ec. di filo fatti coll' ago, come *Punto di Francia*, *Punto di Parigi*, *Punto di Venezia*, e somiglianti. Talvolta s' intende anche di quelli che son fatti a mazzette: come *Punto d' Inghilterra*, *Punto di Malinos*, *Punto di Havre*, *Punto di Aurillac*; ma queste seconde specie diconsi più comunemente *Merli*. In Francia vi sono varie Manifatture di Punto.

Il Punto di Bruselles è l' opera più bella, che si dia in questo genere, sì per la ricchezza dell' invenzione, che pel gusto, e per la perfezione del lavoro. Si eseguisce dagli stessi diversi Artefici, colla medesima qualità di fili, ed esige le cure medesime per parte del Fabricatore, che il merlo di Bruselles.

Questo punto si lavora coll' ago. Se talora si eseguiscono i fondi colle mazzette, il che dà al punto una qualità inferiore, i fiori però sono perpetuamen-

te fatti coll' ago. Quindi in questa specie di merlo dipinto vi sono due sorte di reticelle, la reticella coll' ago, e la reticella colle mazzette. Questa seconda bene che fatta dalle stesse lavoranti, è sempre più cara d' un terzo, che la reticella dei merli di Bruselles, per la difficoltà, che hanno le maestre nel merlo di punto da fare, che in termine dell' arte diconsi *passare*; cioè d' unire la reticella ai fiori, o alla tela. La reticella coll' ago è più cara per la metà in circa del reticello colle mazzette, perchè è più forte di questo secondo, meno soggetto a derivare, e più facile a raccocciarsi. Consiste la sua forza nell' essere ogni reticello passato quattro volte in ogni foro, dove quello che si fabbrica colle mazzette, non lo è, e si lavora di seguito, lo che fa, che sendo rotto si sfilà più facilmente, ed il raccocciamento ne è più difficile, e si conosce di più. Il lavorato coll' ago dà all' intelatura lo stesso grado di superiorità sull' intelatura fatta colle mazzette: Il punto di Bruselles è il primo fra tutti i merli, e il più caro, perchè esige una fatica più lunga, e più ricercata, che ne rende carissima la fattura.

Il Punto d' Alençon si eseguisce coll' ago, come quello di Bruselles; ma gli è inferiore pel gusto, e per la delicatezza dell' esecuzione. In oltre non ha questo merlo quella solidità, che si richiede per la perfezione del lavoro. Pecca particolarmente pel cordone de' fiori, che è molto grosso, e che lo diviene anche più nell' acqua, e rovina il merlo. Siamo inoltre in dritto di domandare ai Fabricatori d' Alençon varietà maggiore nei loro fondi. Si raccomanda loro altresì quest' arte, che pel felice impiego delle varie fila, e dei diversi reticelli, dà dare al merlo quelle gradazioni, quella specie di rilievo, e quello sfoggio, che piace, e che rallegra l' occhio dell' intendente.

Si spediscono molti punti d' Alençon a Bruselles per fabbricarvi i fondi. Questo merlo viene così ad acquistare un lustro, e un valore, che in qualche modo non è suo, e lo fa avvicinare al punto

to di Bruselles. Gl' intendenti fanno tuttavia distinguere, l'uno dall'altro.

Gl' Ingleſi ſon giunti a imitare; tuttochè imperfettiſſimamente, il merlo di Bruselles. Lo hanno denominato *punto d' Inghilterra*. E' fabbricato colle mazzette ſul guſto del merlo di Bruselles pel diſegno; ma il contorno dei fiori non è ſolido. Queſti fiori ſi ſtaccano preſtiſſimo dai fondi che non hanno maggior ſolidità. I Fabbrianti Ingleſi per ſavorire i primi ſaggi di loro manifattu-

re, comprarono molti merli di Bruselles, che vendevano a tutta l'Europa ſotto il nome di *punto d' Inghilterra*: Quanti vi ſono anche preſentemente, i quali credono portare del punto di fabbrica Ingleſe, che tuttavia non è altro, che merlo di Bruselles? *Dizionario del Cittadino*, 8. 1761. Vedi MERLO.

PYLAKEN: Panni d'Inghilterra, le cui pezze tirano dalle 24. fino alle 26. canne; ve ne è anche di 15. fino alle 20.

I L F I N E.

LA

MA

LARICE. Albero grande, del cui legno non vi ha il migliore per lavoro, perchè è solido, resinoso, odoroso, e perciò non soggetto ai tarli. Cresce dritto, ed alto come l'abete sulle Alpi, che disgiungono l'Italia dalla Germania, dagli Svizzeri, dalla Savoia, dal Delphinato, e dalla Provenza. Le sue foglie sono della forma di quelle del pino, ma più sottili, unite a mazzetti che pajono pennelli, soavi, e odorosi. Cadono questi sul terminare dell'Autunno, lo che è diverso dagli altri alberi resinosi, come il Pino, l'Abete, ec. le cui foglie sono sempre verdi, e fanno testa ai rigori del verno, senza cadere.

Quest' albero somministra varie materie al Commercio, come del legname buono, ed eccellente per fabbriche: dell' eccellente trementina, che è la stessa, che diceasi di Venezia: della bella resina: dell' agarico, che è un purgante assai adoprato nella Medicina; e finalmente della manna.

La trementina, che somministra quest' albero, è stimata per l' uso interno molto migliore di quella dell' abete. Si sostituisce a quella di Scio, che cola dall' albero detto *Terebinto*, che è stimata la migliore di tutte.

Finalmente quest' albero, detto in Latino *Larix*, è della Classe dei bacchiferi, che formano la 3. Sezione della Classe XIX. delle Istituzioni del *Tournefort*. Il suo genere comprende 4. specie, una delle quali è Orientale, ed altre due Americane.

LIZZARDE. Tefe, che si fabbrica a Cairo: si vendono 120. *Meidin* la pezza di 28. picche.

Vi è anche di tale specie di tela in Aleppo, ma le chiamano colà *Lizzale*. Formano una parte del Commercio degli Europei. Vedi *LISATS*.

MARTELLABILE. Ciò, che è du-

ro, e duttile, che può batterli, porsi alla fucina, e stendersi sotto il martello senza rompersi.

L'oro, l'argento, il rame, e tutti i metalli, sono martellabili.

L'oro sotto il martello può stendersi più di qualunque altro metallo, ed è suscettibile di tutte le forme che voglia dargli un prode Artefice. Non vi è corpo solido, che sia capace d' estensione così grande, come l'oro; poichè con un' oncia d' oro ben battuto si possono cuoprire più di dieci stia di terreno: similmente con un' oncia d' oro si tirerà un filo lungo 23080. piedi.

L'argento è martellabile, ma meno dell'oro, non istendendosi così bene sotto il martello; ed è anche molto più leggiero dell'oro.

Per rendere martellabile l'oro aspro, e spaccantesi, poni dell'oro in un crogiuolo, fagli un fuoco gagliardo sopra un fornello a vento: quando l'oro è vicino a liquefarsi, spolveravi sopra leggermente un poco di buono salpetra chiaro, e netto: s'infiammerà incontanente, accelererà la fusione dell'oro, e si distenderà sopra esso, che cuoprirà: quindi avendo fatto scaldare, e inzavardar di cera la forma, vi colerai l'oro.

L'appresso metodo è il migliore di tutti per render l'oro martellabile.

Prendi degli escrementi umani, fagli seccare, e calcinare in un crogiuolo e ridurre in polvere nera: quando l'oro è in fusione spargivi sopra un poco di questa polvere, e fagli un fuoco gagliardo: subito che questa polvere sarà consumata, getta l'oro in verga, e sarà fino, e martellabile. Se vuoi estrarre il sale di questa polvere nera, prima di servirtene, va ne vorrà meno, e l'effetto sarà certo.

P. 9

Per render flessibile l'argento, che si spacca.

Prendi un marco d'argento, mezz' oncia di vetro, un' oncia di salpetra, un quarto d'oncia di borace, e una mezz' oncia di sal gemma: metti tutto in un crogiuolo, che cuoprirai con altro crogiuolo più piccolo, nel cui fondo vi sia un foro: noterai a dovere le aperture d'ambi questi crogiuoli: quindi fa un gagliardo fuoco, che continuerai fino a che crederai, che l'argento sia sciolto: cuopri il crogiuolo per tutto di carboni accesi, fuorchè il foro del crogiuolo piccolo, e lascia, che si freddi dipersè. Leva il crogiuolo di sopra, e vi troverai sospese tutte le mondiglie, che conteneva l'argento, e che cagionavano la sua asprezza. Poi sguaglia di nuovo l'argento in un crogiuolo, e gittavi mezz' oncia di tartaro macinato a dovere: sguagliato che sia gettalo nella forma, e ne avrai un' argento fino, e martellabile. *Giorn. Econom. 1754. Marzo p. 167.*

MORTICINE. Sono queste le lane, che si tagliano dalla bestia dopo che è morta: sono di pessima qualità; quindi non s'adoprono, se non se nella fabbrica di coperte dozzinali mescolandole colle lane di Barberia. Ne vengono di Mulchausen, di Wismar, dal Reno, ec. *Vedi. LANA.*

NEO DI ZENDADO. E' un pezzetto, per lo più di taffetà nero, e talor di velluto, coperto da un lato di gomma, che le donne galanti attaccano in qualche parte del loro volto, per far risaltare la bianchezza, e lo splendore di lor carnagione, o per far notare alcuna grazia, che pretendono di possedere.

Oltre il consumo dei nei, che si fa in Parigi, fanno sene anche grosse spedizioni nelle Provincie, e ne' Paesi stranieri.

ORIOLO da tasca. Dicesi anche *orologio portatile*. Dicesi, *orologio semplice*, *svegliarino*, *sonante*, *a ripetizione*. *Vedi ORIOLO, ove troverai la descrizione d'un Orlolo, e d'un orlolo da tasca.*

Osservazioni, che rinfrangeranno utili per la scelta di questi Orioli.

Tronchiamo subito tutte le riflessioni fatte da *Enrico Sully* Autore dell'opera citata sotto l'Art. *Orologeria*, da cui caviamo queste osservazioni: tronchiamo io dico, le sue riflessioni sulla poca buona fede della maggior parte degli Oriolai; poichè bisognerebbe, che la fama, e l'onore fossero perpetuamente inseparabili da questa professione, e non esser mai ingannati. Si tratta di vedere ciò che può dirsi di più preciso intorno alla scelta degli orlioli da tasca soltanto in generale, e ciò in favore di tante persone, che fanno tal commercio, con frequenza senza averne cognizione, di pari che per appagar tutti quelli, che vogliono farne acquisto.

Tre cose possono servire di segnale per riconoscer lavori, o tristi, o mediocri.

La 1. è, quando un' Artesice vende a vil prezzo lavori improntati col suo nome. La 2. e che di rado fallisce, si è quando si vede sopra un' orlolo alcuna novità bizzarra, che ad altro non serve che a divertir coloro, ai quali, come ai fanciulli, si fanno prendere delle bazzecole per rarità. Ora il mezzo di sapere, se alcuna nuova invenzione deve prezzarsi, è l'esaminare, se o ha in se alcuna utilità, od alcuna rarità da ammirarsi: senza questo dee novellarli fra le bagattelle, le quali ad altro non servono, che a far conoscere il cortò talento di chi le ha inventate.

Non si vedrà uscir mai dalle mani d'un consumato Artesice di tal fatta alcuna nuova invenzione, la quale non porti seco, o un vantaggio diretto, o qualche rarità, che si faccia ammirare per la sveltezza, che vi si rilevi: molto meno poi i prodi Artesici si degnaranno d'imitare delle sciocchezze, che con tanta ragione dispregiano.

Il terzo segnale si è quando si vedono orlioli col nome dei più famosi Artesici, e che si offrono per prezzi bassi, e mediocri: debbonsi anche aver per sospet-

spetti a qualunque prezzo vengano offerti, senza evidenze incontraitabili, che sieno indubitabilmente lavori di colore, de' quali portano il nome. Conciosiachè vi è numero grande d'Oriolaj per tutta l'Europa, i quali vedendo, che gli oriolj d'Inghilterra sono i più stimati, non si fanno scrupolo di contraffare i nomi dei più famosi Maestri di quel Paese, sopra lavori vilissimi. Ma, dacchè vi sono degli stessi Oriolaj di Londra, che contribuiscono a rovinare la propria riputazione con questo bel traffico, quelli degli altri paesi son meno da biasimarsi.

Si accorda universalmente, che per ben distinguere la bontà d'un oriole, bisogna provarlo per alcune settimane, per vedere, se va bene, o male, e certamente ciò si prenderà per un paradosso, quando si dirà a chi è in tal prevenzione, che sarà loro impossibile il trovar mai la soddisfazione, che cercano colla prova d'un oriole, almeno senza certe precauzioni, le quali probabilmente non verranno mai loro in pensiero: lo che però procureremo tuttavia di far loro comprendere.

Primieramente ognuno, che procura di conoscere la bontà d'un oriole colla prova, mai non vi riuscirà, qualora precisamente non sappia che debba intendersi per *andar bene* d'un oriole; in secondo luogo, qualora non sia certo dell'esattezza, e giustezza del Quadrante, o dell'Oriolo, al quale confronta il suo, per osservare, se vi si accordi. In terzo luogo, qualora non sappia distinguere, se le variazioni d'un oriole nascano da un difetto della sua fabbrica, o se dipendano soltanto da poca cura, o dal non saper regolare le variazioni, che accadono talora di necessità negli oriolj migliori. Qualora manchi la parte menoma delle cognizioni divise, niuno farà mai in istato di distinguere un buono da un cattivo oriole, per qualunque prova ei vi faccia.

In oltre: qualunque volta trovasi, che un oriole va passabilmente bene, ciò non prova inieramente che sia buo-

no; perchè lo sia effettivamente, bisogna, che sia in istato, per la perfezione, di sua fabbrica di continuar ad andar bene: lo che non può sapersi colla sola prova di poche settimane. Oltre a ciò debbi far poco fondamento sulle nozioni comuni, che i più hanno della giustezza de' loro oriolj.

Forz'è finalmente stabilir per principio, che l'andar bene d'un oriole consiste nella regolarità del suo moto; e che per nulla dee contrarsi, se l'oriole, che vuol provarsi avanzi o ritardi di 4. 5. o più minuti il giorno, purchè tegua costantemente o l'uno, o l'altro, poichè sarà sempre agevole il regolarlo. Per tale effetto prendi l'oriole, caricalo, e mettilo giusto con qualche pendolo, e tenendolo le prime 24. ore nella stessa situazione (come a' capion d'esempio sospeso) allora confrontatelo ogni 4. ore delle 24. col pendolo, ed ogni volta che considererete in questo modo l'oriole, e il pendolo insieme, notate sopra una carta l'ora della vostra osservazione, e nel tempo stesso i minuti, o le parti d'un minuto di cui l'oriole differirà dal pendolo; e ripetendo ciò di 4. in 4. ore, per tal mezzo s'arriverà a un punto grande d'esattezza, se l'oriole va ugualmente, ond' in queste 24. ore di seguito. Tuttavia, dopo che saranno scorse le 24. ore, lascerete andar l'oriole per altre 3. o 4. ore di più; e se vedete, che va regolarmente nella stessa situazione fino a 27. o 28. ore, avete una buona prova, che il vostro oriole non ha quella prima imperfezione del rocchetto, su cui s'avvolge la catena caricandolo: questa consiste nel non essere questo rocchetto proporzionato in tal guisa, che il suo diametro cresca giustamente, a misura, che la molla s'indebolisce stendendosi. Questo difetto è assai comune, e in parte nasce dall'ignoranza, e in parte dalla negligenza degli artefici. Adunque, allorchè gli oriolj son privi di tale imperfezione, è un forte indizio di loro bontà: ma se per lo contrario rilevate, che cammina molto irregolarmente, ave-

avete ragione di sospettare, che è un lavoro mediocre.

Finalmente non vi è mezzo d'esser più certo della bontà degli orioi d'ogni sorta del fidarsi affatto all'onestà degli Artefici di tal'Arte, la cui reputazione, unita alla lor buona fede è stabilita sopra indubitata esperienze.

Vedi nell'Ist. e nelle Mem. dell'Accad. R. delle scienze An. 1751. *Il modo di rimediare ai difetti principali degli orioi da tasca piani, è semipiani di M. P. le Roi. An. 1757. Oriolo da tasca di grossezza ordinaria, che suona dipersè le ore, e i quarti; e quando si voglia, le ore a ogni quarto. An. 1742. Oriolo, e Oriolo portatile.*

ORNICE. Specie di tele di cotone, o mussoline, che si fanno in Brampur Città dell'Indostan, fra Soratte, e Agra, nella Provincia di Kandish.

Queste tele sono a liste, metà cotone e metà oro, e argento. Ve ne sono di pezze dalle 15. fino alle 20. canne. Sono estremamente fine. *Istor. degli Indiani. Tomo IV. 1756. p. 140.*

PASTELLO. Dicefi d'alcune Matite d'ogni colore fatto di varie sorte di terre ridotte in pasta, alle quali si dà, quando è morbida, la forma di bastoncini alquanto più grossi del Lapia ordinario. *Vedi MATITA.*

La bontà di questi pastelli consiste nell'esser la pasta macinata a dovere; che quando sono asciutti, non sieno nè troppo teneri, nè troppo duri, ma che possano delineare senza stento.

Questa giusta consistenza dipende dalla durezza, o dalla morbidezza del colore, che forza è correggere in macinandolo. A cagion d'esempio, i colori, che non sono nè duri, nè teneri, debbon maciargli coll'acqua pura; è conveniente intencrir quei, che son troppo duri col mescolgion d'alcuno che sia tenerissimo, e il cui colore sia il più analogo; e viceversa indurire i più teneri con quei, che son duri, osservando la stessa regola: o maciargli con acqua gommatata, o con latte, più o meno, secondo il bisogno del colore.

I colori, che s'adopran per la com-
Tom. II.

posizione dei pastelli sono: il carmino, la lacca fina, e la groffa, il minio, la miniera di piombo, lo scuro rosso; la sanguigna, l'Oltremare, il Blù di Berlino, le ceneri azzurre, l'indigo, lo smalto, il massicot, il giallo di Napoli, l'orpino, l'ocra gialla, e scura, lo stilo di grana, la terra verde, il verde di monte, la terra da ombre, il nero di carbone, il nero d'avorio, la pietra nera, il bianco di cerusa, l'argilla bianca: vi se ne possono aggiungere altri di natura analoga a questi.

Vi sono dei colori, che si possono segare in matite, e son quelli, la cui pietra è dura quanto basta per delineare con facilità.

Bisogna, che vi sieno più tinte di tutti i colori, non meno semplici, che composti; e tutte le misture, che più sono in uso, massime per le carni. Può vederfi la maniera di compor queste tinte, e misture nel *Trattato della Miniatura* stampato all'Aja nel 1708.

Tutte queste matite, o pastelli debbon porsi in una cassetta assai larga, e bassa, e disposti in guisa, che tutte le tinte d'un colore stesso si trovino insieme per poterle rinvenire con più speditezza; può dividerli la cassetta in più spartimenti per maggior comodo. Si dipinge con questi pastelli sulla carta blù, o grigia, o di colore di bistro, dopo d'averla incollata sulla tela, o sul cartone per renderla più forte, e poi sopra un'assicella di legno, su cui dev'esser molto tirata, perchè possa resistere allo stropicciamento della matita.

PERATA. Bevanda fatta con delle pere acciaccate. E' una specie di sidro. *Vedi SIDRO.* Vi vuol molto, che la perata sia così buona, come il sidro fatto colle mele.

PERO. Albero fruttifero producente le pere. Ve ne è di due sorte, una che si coltiva, l'altro, che nasce naturalmente senza cultura, e perciò dicefi *pero salvatico*. Il primo diventa molto più grande dell'altro.

Le specie di questo frutto sono sì varie, e in sì gran numero, e si moltiplicano in tante diverse guise tuttodì in

I ii

Eu.

Europa, per la cultura, che cangia, secondo i luoghi, e i geni differenti, che non se ne è mai potuto fissare il numero. Oltrepassano il centinajo d' assai. (Il *Rai* però riconosce una sola specie di pero, e perciò, secondo lui, questa infinita moltitudine di peri, che ci vengono dati per differenti, al più non sono che varietà d' una specie stessa proveniente dalla cultura.) Si dividono in 3. ordini, in *Pere da Estate*, in *Pere d'Autunno*, e in *Pere d'Inverno*. Vedi *Agronomo*, o *Dizion. del Coltivatore*, 8. 1761. e *Contin. della Mat. Medica del Geoffroy*, Tomo II. p. 125.

Ama il pero i Climi temperati: pochi ne vegetano nei paesi caldi. Non vi è cosa più ovvia di quest' albero in Francia, e in Germania, massime nelle contrade settentrionali, come in Fiandra, in Normandia, in Inghilterra. Si moltiplica per mezzo di seminaj: Di tutti gli alberi fruttiferi il però è il più ricercato, e il più prezioso. *Ivi*.

Si fa gran traffico del legno di pero; e s'adopra in diversi lavori di falegnameria, di torno, e d'intarsatura. S'adopra altresì per istrumenti musicali a fiato, singolarmente flauti.

Il suo legno pende al rosso. Una delle sue qualità principali si è il prendere un lustro ugualmente bello, e un nero quasi così brillante, come l'ebano: il che lo fa sostituire a questo secondo in molti casi.

I Mercanti di legname lo spacciano per lo più in tavole, zocchetti, e cornici.

PIOGGIA. Specie di droghetto, il cui ordito è di seta, o di pelo, e la trama in parte d'oro, o d'argento. Chiamasi *pioggia*, per i punti brillanti, di cui è tutta seminata la superficie di questo drappo, che hanno l'apparenza d'una leggera brina, che vi sia caduta sopra. Fannoene abiti da uomo, e da donna per l'Estate.

PIOPPO. Albero altissimo che vegeta lungo i fiumi, sulle rive dei fossi, e in luoghi umidi, e pantanosi. Certuni lo distinguono in sterile, e in fertile, o in maschio, e in femmina. Altri ne noverano 3. specie, e sono, il *bianco*, il *nero*, e il *Libico*, detto *Tremble* dai Franzesi.

I due primi sono più usati nella Medicina; ma il bianco non è d'uso così familiare, come il nero. Vedi la *Contin. della Mat. Med. del Geoffroy* Tom. II. pag. 50.

Non ci fermeremo a spiegare in questo luogo le varie Specie di pioppi, nè a fare la descrizione di tutte le loro parti; ma ci basterà solo ciò, che se ne cava pel traffico.

Il legno di pioppo si spaccia d'ordinario in assicelle della grossezza dalle 3. alle 5. linee, larghe 10. pollici, e 6. piedi lunghe per foderare gabinetti, e talora se ne vende in tavole grosse un buon pollice, e larghe 11. in 12. pollici, che s'adopran per far delle porte, delle Finestre, ed altrettali lavori.

Gli Scultori adoprano molto di questo legno per farne statue, e ornati, e i Carrari se ne servono talora per casse di piccioli carrozzini.

Dal fiore del pioppo si cava della *cera* stimata ugualmente perfetta, che quella degli alveari delle api, poichè ne vanno esse a cercare su questo fiore. Vedi **CERA DI PIOPPO**.

In Germania vi sono de' luoghi, il cui terreno è di tal natura, che è, per così dire, impregnato di fugo lapidifico, e da cui le radici putrefatte dei vecchi pioppi si petrificano imbevendosene, e per tal mutazione di sostanza somministrano la pietra detta *Osteocolla*. Vedi questo Articolo.

PLETS, Sorta di drappo, che si fabbrica in Iscozia, le cui pezzettirano d'ordinario 24. tanne. Ve ne sono anche stabilite alcune Manufacture in Olanda, singolarmente in Leida.

T A V O L A

D E G L I A R T I C O L I

435

Contenuti in questo Terzo Volume.



L

- L** *Abdano*. Qual fugo pag. 1.
 - - - Sue varie specie. *ivi*.
 - - - Come si raccolga dalla barba dei
 becchi. *ivi*.
 - - - Liquido, o balsamo nero, qua-
 le. *ivi*.
 - - - In focaccia, sua descrizione. 1. 2.
 - - - Di quali composizioni sieno ingre-
 dienti. 2.
 - - - Descrizione di questa droga del
Tournesfort. *ivi*.
 - - - Arbutto che la produce, descritt-
 to. *ivi*.
 - - - Proprietà del *Labdano* di questa
 pianta esposte. *ivi*.
 - - - Come si raccolga, e con quali istru-
 menti. *ivi*.
 - - - Descrizione di questa droga di
Carmelito le Bruyn alquanto diversa da
 quella del *Tournesfort*. 2. 3.
 - - - Modi varj di raccogliere il *Labda-*
no esposti. 3.
Labdano vergine, che sia. *ivi*.
 - - - Osservazione di *M. Garcin* espo-
 sta. *ivi*.
 - - - Errori del *Bruyn* dal medesimo
 rilevati. *ivi*.
 - - - Quello, che si vende in Olanda
 onde venga. *ivi*.
Lacca, a quali droghe convenga questo
 nome. 3. 4.
 - - - Dei Pittori, due sorte esposte. 4.
 - - - La fina quale, e di che sia com-
 posta. *ivi*.
 - - - La Piana, o colombina, come si
 componga. *ivi*.
 - - - Perchè la migliore quella di Ve-
 nezia. *ivi*.
 - - - La liquida, che sia. *ivi*.

- - - Quali sostanze dicansi impropria-
 mente lacca. *ivi*.
Lacca Dei Tintori, di cui si fa la cera
 di Spagna, qual gomma, o cera. *ivi*.
 - - - Diligenze degl' Indiani per racco-
 glierla. *ivi*.
 - - - Manipolazione singolare di questa
 gomma. *ivi*.
 - - - Caratteri, che dee aver la miglio-
 re. *ivi*.
Lacca in bastoni, quale. *ivi*.
Lacca piana qual sia. *ivi*.
Lacca ad orecchie quale s'intenda. 4. 5.
 - - - Sentimento di *M. Tavernier* rispet-
 to a questa droga. 5.
 - - - Di quale specie parli *M. de Fla-*
court nella sua Istoria di Madagascar. *ivi*.
 - - - Analisi della *Lacca* Indiana d'un
 dotto Accademico Francese esposta. *ivi*.
 - - - Come sia comunissima nel Regno
 d'Azem, e suoi usi. *ivi*.
 - - - Osserv. del *Maneslo* intorno al-
 la *Lacca* di Guzzaratte. *ivi*.
Lacca da sigillare. Che sia. *ivi*.
 - - - Sua manipolazione in Francia. *ivi*.
 - - - Varie sue specie, e ricette espo-
 ste. 5. 6.
 - - - Prezzi di questa lacca di Parigi. 6.
 - - - Come si faccia in Copenaghen. *ivi*.
 - - - Maniera di farla esposta nell' *En-*
ciclopedia. *ivi*.
 - - - Cera rossa da sigillare; Sua ricetta. *ivi*, e seg.
 - - - Varie altre ricette esposte. 7.
 - - - Cera verde. Sue varie ricette espo-
 ste. *ivi*.
 - - - Gialla dorata; sua ricetta enuncia-
 ta. *ivi*.

- - - Nera sua ricetta. *ivi.*
- - - Qual sia le lacca adoprata nella Medicina. *ivi.*
- Laga*. - Qual specie di legume delle Spiagge marittime dell' Indie. 7. 8.
- - - Qual' uso ne facciano per lo più gl' Indiani. 8.
- Lagetto*. Qual' albero esotico. *ivi.*
- - - Proprietà maravigliosa della sua corteccia. *ivi.*
- - - Come se ne componano tele, e loro usi. *ivi.*
- - - Osservazioni del *Tournesfort* sopra ciò esposte. *ivi.*
- Lagias*. Quali tele del Regno del Pegù. *ivi.*
- Lama*. Qual' oro, o argento s' intendà. *ivi.*
- - - Suoi usi varj esposti. *ivi.*
- Lamperillas*. Quali cambellotti, ed ove si fabbrichino. *ivi.*
- - - Loro commercio ampissimo, massime per la Spagna. *ivi.*
- Lampasser*. Quali tele dipinte dell' Indie Orientali. 9.
- - - Per qual Commercio sieno buone. *ivi.*
- Lana*. Descrizione di questa merce. *ivi.*
- - - Quando dicasi *Tosatura*. *ivi.*
- - - Come adopravasi anticamente. *ivi.*
- - - *Tosata*, che sia, e di quali lane composta. *ivi.*
- - - *Crotone*, o *Crotino*, che sia. *ivi.*
- - - Come si cavi dalle tosature più lana fina. *ivi.*
- - - Scelta, che ne fanno gli Spagnuoli. *ivi.*
- - - *Mera*, o *Madre lana*, che sia. *ivi.*
- - - Preparazioni prima di porla in opera. *ivi.*
- - - Cose proficue, o nocive agli animali laniferi esposte. 9. 10.
- - - Considerabilissimo Commercio di lane Europee. 10.
- - - Le Franzesi, onde vengano in maggior copia. *ivi.*
- - - Onde vengano le forestiere. *ivi.*
- - - Qualità inferiore di quelle di Candia, e della Grecia tutta. *ivi.*
- Lane di Francia*. Traffico, ed economia di queste lane. *ivi.*
- - - Quali le migliori. *ivi.*
- - - Qualità di quelle di Berry, di Caux, ec. *ivi.*
- - - Usi di quelle di Sciampagna esposti. 10. 11.
- - - Traffico, e specie di queste lane. 11.
- - - di Bajona in che vengano impiegate. *ivi.*
- - - D' Inghilterra, e loro qualità. *ivi.*
- - - Memoria intorno alle lane esposte. *ivi.*
- - - Preeminenza data alle lane di Spagna per qualunque manifattura. 11. 12.
- - - Sistema degli Spagnuoli, e degli Inglesi per la loro perfezione. 12.
- - - Chi fusse il primo, che tentasse di perfezionare le lane di Spagna, e come vi si riportasse. *ivi.*
- - - Trattato d' Eduardo IV. Rè d' Inghilterra col Re di Castiglia per tale oggetto. 12. 13.
- - - Economia Inglese nel comparto degli animali da lana forestieri, in quel Regno introdotti, esposta. 13.
- - - Vantaggio dei Glimi di Spagna, e d' Inghilterra per gli animali laniferi. *ivi.*
- - - Come si potrebbe ottener lo stesso nel Regno di Francia. *ivi.*
- - - Come vi siano riusciti gli Olandesi. *ivi.*
- - - Riflessioni utilissime sopra tale oggetto. *ivi.*
- Lane di Spagna*, onde principalmente vengano. *ivi.*
- - - Di prima quali s' intendano. *ivi.*
- - - Di seconda, e di Terza sigovia, quali. *ivi.*
- - - Loro usi. *ivi.*
- - - Le *Mezzane*, onde si cavino, e loro specie varie enunciate. *ivi.*
- - - I *Fiorettoni*, onde vengano. *ivi.*
- - - Per *aguellini*, quali s' intendano. 14. 15.
- - - Ove più si commercino queste diverse lane. 15.
- - - Scelta delle lane. *ivi.*
- - - Spiegazione, ed economia mercantile di questo assortimento. *ivi.*
- - - Pile di lana, che sieno. *ivi.*
- - - Prezzi diversi, secondo le diverse qualità, esposti. *ivi.*

Trat-

- • • Traffico, e concambi delle medesime. 16.
- • • Quali altre lane si possano avere per Cadice, e per Bajona. *ivi.*
- • • Delle pile, e mucchi dell' *Esfuriala*. *ivi.*
- • • Come queste non si vendano amminuro. *ivi.*
- • • Quali quelle di Munos, di Mondejos, ec. *ivi.*
- Lane di Portogallo*, e loro qualità. 16. 17.
- • • d' *Olanda*. Loro specie, qualità, e usi, esposti. 17.
- • • D' *Inghilterra*, di *Scozia*, e d' *Irlanda*. *ivi.*
- • • Gelosia, e cautele degl' *Inglese* rispetto alle lor lane. *ivi.*
- • • Quali le migliori. *ivi.*
- • • Usi, e consumi delle lane d' *Inghilterra* euunciate. 17. 18.
- • • Usi, ed impieghi di quelle di *Scozia*, e d' *Irlanda*. 18.
- • • Di *Germania*, del *Nort*, e di *Lorena*. *ivi.*
- • • Loro commercio, e qualità. 18.
- • • Loro varie denominazioni, onde. *ivi.*
- • • Traffico grande di quelle di *Lorena* esposto. *ivi.*
- • • Di *Levante*, e di *Barberia*, e loro varietà. *ivi.*
- • • Come fra le lane si noverino anche le borre, e loro ordinarij usi. *ivi.*
- • • Di quelle delle scale di *Levante*, quale la migliore; e traffico di tutte queste lane. 18. 19.
- • • Prezzi di tutte queste lane esposti. 19.
- Lane d' Italia*. *ivi.*
- • • Di *Svezia*, e loro qualità. *ivi.*
- • • Agnellini, e loro usi, e qualità inferiore. *ivi.*
- • • Commercio delle lane in *Amsterdam* appiamente esposto. 20. 21.
- Lana di Vigogna*, che sia. 21.
- • • Economia de' *Franzeli* rispetto alle lane per calze, ec. esposta. *ivi.*
- • • Di *Stuzzo*. *ivi.*
- • • *Bassa*, che s' intenda per questa espressione. *ivi.*
- • • Di *Caprone*, quale la migliore, e onde venga. *ivi.*
- • • *Capateri* per rilevarne la bontà, indicati. 21. 22.
- • • Commercio delle Nazioni di queste lane molto esteso. 22.
- • • Traffico, che ne fanno gli *Ebrei*, i *Greci*, e gli *Armeni*. *ivi.*
- • • Di *Cedro*. Qual' albero la produce, e sua descrizione. *ivi.*
- • • Uso di questa specie di lana, o cotone. *ivi.*
- • • Pregiudizio rispetto all' uso della medesima, distrutto. *ivi.*, e *seg.*
- • • Segreti per difendere i panni lani dalle tignole, ec. 23.
- • • Rej esserti da questi insetti prodotti, e perchè. 23. 24.
- • • Altro ottimo, e facilissimo segreto per difenderlene, esposto. 24.
- • • Osservazioni del Sig. di *Raunmur* intorno a ciò. *ivi.*
- • • Colore scarlattino per la lana, come s' ottenga. *ivi.*
- Lanterne*, varietà dei materiali, onde si fanno. *ivi.*
- • • Quelle di corno dei *Chinesi*, come si lavorino. 24. 25.
- • • Come si saldino i varj pezzi, senza rilevarne la saldatura. 25.
- • • Manipolazione particolare de' pezzi, dopo che sono saldati. *ivi.*
- • • Come diasi loro il listro. 25. 26.
- • • Onde dipenda la somma bianchezza di queste lanterne. 26.
- • • Delle varie bellissime forme, che loro danno i *Chinesi*. *ivi.*
- Lapidario*. Spiegazione, e antichità di di quest' Arte. *ivi.*
- • • Come i *Franzeli* vi s' applicassero tardi, e loro eccellente riuscita. *ivi.*
- • • Come si taglino, ec. le pietre orientali. *ivi.*
- Lapis lazuli*. Qual Pietra. *ivi.*, e *seg.*
- • • Sua composizione, e sua specifica gravità. 27.
- • • La pietra d' *Armenia*, che sia. *ivi.*
- • • La pietra d' *azzurro* carico. Sua spiegazione. *ivi.*
- • • 2. Osservazioni rispetto ad esse, esposte. *ivi.*

Ove

- - - Ove se ne trovino Miniere, secondo l'Ulloa. *ivi.*
- Larice.* Qual albero suppl. 430.
- - - Materie, che somministra al commercio. *ivi.*
- - - Qualità della trementina, che scola dal medesimo. *ivi.*
- Latte Verginale,* che sia, e come si faccia. 27.
- - - Suoi usi, e sue qualità. *ivi.*
- Lavadero,* che sieno, e loro usi nel Chili, nel Perù; ec. 27. 28.
- - - Quei di *Valparayso*, esposti. 28.
- Lavanda, o Spigo.* Descrizione di questa pianta. *ivi.*
- - - Suo Olio, e proprietà del medesimo. *ivi.*
- - - Lo *Stoechas*, qual sorta di Lavanda. *ivi.*
- Lavature,* in termine di Monetaria, ec. che s'intendano. *ivi.*
- - - Come si facciano, e manipolazione d'esse terre, ec. *ivi.*
- - - Mulino per eseguire questa operazione, descritto. 28. 29.
- - - Economia di tutto questo lavoro esposta. 29.
- - - Osservazione rispetto all'oro, che se ne cava. *ivi.*
- Lavaggio.* Quale specie di pietra, ed a quali usi serva. *ivi.*
- - - Commercio degli utensili, che se ne fanno in Chiavenna. *ivi.*
- - - Descrizione della miniera di questa pietra, e come si lavori. *ivi.*
- - - Come se ne formino vasi, ed altri utensili. 30.
- Latro.* Natura, e descrizione di questo albero. *ivi.*
- - - Uso medico delle sue coccole. *ivi.*
- - - Loro olio, ed a che serva. 30.
- - - Come debba scegliersi, perchè sia perfetto. *ivi.*
- Legatino,* quale specie di stoffa. *ivi.*
- Legis.* Quali sete Persiane, loro specie, e loro traffico. *ivi.*
- Legname da bottami,* descrizione del medesimo. *ivi.*, e seg.
- - - Utili osservazioni rispetto alle sue dimensioni, e grossezze. 31.
- - - Consumo, e traffico del medesimo

- in Francia, e in Olanda. *ivi.*
- - - Vantaggio, che vi ha, nel farlo. *ivi.*, e seg.
- - - *Sfogliame,* qual sorta di legname di garbo, e suoi usi. 32.
- - - Maniera di preparare questo legname di garbo, ec. *ivi.*
- - - Osservazione utilissima rispetto al taglio del medesimo.
- - - Ripiego da prendersi, allorchè si screpola. *ivi.*, e seg.
- - - Altro metodo di lavorarlo, esposto. 33.
- - - Del legno d'Olanda, qual sia, e di che alberi si prepari. *ivi.*
- - - Come si possa avere del legname quasi incorruttibile. *ivi.*
- - - D'altri legnami, e degli scaloni. *ivi.*, e seg.
- - - Qual legname somministrino le Terre d'Acadia. 34.
- - - Di quello, che adoprafi in Lima, e al Perù. *ivi.*
- Legno.* Spiegazione di questa sostanza.
- - - Quanto importi la conservazione dei boschi. *ivi.*
- - - Analisi Fisica del legno. *ivi.*
- - - Natura, e varj nomi di questa sostanza. *ivi.*, e seg.
- - - Lista alfabetica dei varj legni esposti. 35.
- Legno da fuoco,* quali i migliori. *ivi.*
- - - Tempo più proprio pel taglio dei boschi indicato. *ivi.*
- Legno di fusso.* Che intendasi generalmente per questa espressione. *ivi.*
- Legni medicinali,* enunciati. *ivi.*
- Legno da lavoro,* quale. *ivi.*
- - - Riquadrato quale s'intenda. 35. 36.
- - - Provincie, dalle quali lo ritrae la Francia. 36.
- - - Traffico di questa merce ampiamente esposto. *ivi.*
- - - *Da Racchetta,* qual sia. *ivi.*
- - - Rustico, e nodoso, sua natura esposta. *ivi.*, e seg.
- - - Di *Santa Lucia*, Notizie di questo legno singolare. 37.
- - - Altri legni particolari esposti. *ivi.*
- Legni da Tinta,* quali. *ivi.*
- - - Commercio di questa merce in Olanda, esposto. *ivi.*

- - - Prezzi dei varj legni esattamente enunciat. 37. 38.
- Legumi*, quali sostanze s'intendono sotto tal denominazione. 38.
- Leipais*. Quale specie di rascetta, e suo commercio. *ivi*.
- Levischio*. Descrizione di questo arbusto. *ivi*.
- - - Ove vegeti, ed utilità del mastice, che trasuda. *ivi*, e *seg.*
- - - Caratteri per prenderlo perfetto, indicati. 39.
- - - Olio estratto dalle coccole di quest' arbusto, e suo uso. *ivi*.
- Lepre*. Descrizione di questo animale, ed uso, e traffico del suo pelo. *ivi*.
- Letterhout*, qual legno Indiano. *ivi*.
- - - Traffico, e guadagno straordinario, che ne fanno gli Olandesi. *ivi*.
- - - Suo uso, e rarità. *ivi*.
- Libbi*, quale specie di lino Indiano. *ivi*.
- - - Olio, che se ne estrae, e gran traffico del medesimo. 39. 40.
- Libri*, loro ampio commercio in Europa, esposto. 40.
- - - Estratto d' una Memoria intorno agl' insetti, che gli rodono. *ivi*, e *seg.*
- - - Come si nettino, e ricetta della rannata per tale oggetto. 41.
- - - Come altri debba manipolarla per tale effetto. *ivi*, e *seg.*
- - - Come si debba rimediare alla perdita della colla, dopo l' applicazione della rannata. 41.
- - - Come s' imbianchino le stampe sozzate. *ivi*.
- Lichené*. Qual pianta, ed a che buona. *ivi*.
- - - Sua descrizione, e suo commercio. *ivi*.
- Lima*. Descrizione di questo istrumento, e di qual materia debba esser fatta. *ivi*, e *seg.*
- - - Come si temprino le lime. 43.
- - - Loro varietà, loro nomi diversi e loro varj usi. *ivi*.
- - - Ove si lavorino, e traffico delle medesime. *ivi*.
- - - Di quelle di Germania, e loro vario traffico. *ivi*, e *seg.*
- - - Anche di quelle del Forese. 44.
- Limone*. Loro commercio straordinario. *ivi*.
- - - Uso del loro sugo per i Tintori. *ivi*.
- - - Dell' olio di limone, sue specie, e suo traffico. *ivi*.
- - - Dell' agro di cedro, del suo uso, e del suo traffico. *ivi*.
- - - Del suo sciroppo, e suo commercio. *ivi*.
- - - Specie dei limoni del *Tonchin*, esposte. 44. 45.
- - - Uso di questi limoni. 45.
- Limone legno*, Traffico rilevantissimo di questo legno Orientale. *ivi*.
- - - Come si usino frodi nel venderlo, e come si debbano rilevare. *ivi*.
- Limone albero*. Uso, che ne facevan gli Antichi, esposto. *ivi*.
- - - sua descrizione, suoi pregi, e proprietà esposte. *ivi*.
- - - Del suo frutto, de' suoi semi, ec. 45. 46.
- - - Esposizione della sua origine. 46.
- - - delle sue varie specie. *ivi*.
- - - Del Cedrato di Firenze, e suoi pregi singolari. *ivi*.
- Lino*. Descrizione di questa utilissima pianta. *ivi*.
- - - Del suo seme, e delle proprietà del medesimo. *ivi*.
- - - Dell' olio, che se ne estrae, e suo traffico estesissimo. *ivi*.
- - - Provincie, che abbondano in lino, ed ove vegeti il migliore. 46. 47.
- - - Crudo, quale s'intenda. 47.
- - - Ampia dottrina intorno alla sua coltivazione esattamente esposta. *ivi*.
- - - Metodo che si osserva in Zelanda, e nelle Fiandre, esposto. 47. 48.
- - - Osservazioni utilissime intorno ai lavori dei terreni, ove vuolsi seminare. 48.
- - - Errori finora commessi in ogni ramo d' Agricoltura, esposti. *ivi*, e *seg.*
- - - Come si conservino i terreni in grado d' amido adeguato. 49.
- - - Riflessioni intorno alla natura, e proprietà d' un buon seme. *ivi*.
- - - Quali osservazioni vi facciano gli Olandesi. *ivi*.
- - - Avviso importantissimo per tutti gli Agricoltori, esposto. *ivi*.

- - Come si possa avere una buona raccolta di questa merce. *ivi, e seg.*
- - Quali terreni se le addicano. 50.
- - Qual seme riesca meglio: metodo degli Irlandesi esposto, e lodato: *ivi.*
- - Riflessioni utili sopra la scelta del seme. *ivi.*
- - Qual copia del medesimo debba porsi in una data estension di terreno. *ivi.*
- - Metodo degli Olandesi esposto. *ivi.*
- - Quale stagione richiegga la raccolta del seme. 51.
- - Osservazioni vantaggiose sopra di ciò. *ivi.*
- - Istruzioni utili al seminatore del lino. *ivi.*
- - Del tempo, in cui si dee svellere il lino. *ivi.*
- - Errore degli Artesfici rispetto alla poca maturità delle piante da svellerli, esposto. *ivi, e seg.*
- - segnali certi del punto di maturità, in cui dee svellerli, indicati. 52.
- - Maniera migliore di far questa raccolta, indicata. *ivi.*
- - Altre utili osservazioni intorno a questo articolo. *ivi.*
- - Perchè non debba imbicarsi il lino col seme. *ivi, e seg.*
- - Danni irreparabili prodotti dai forci nel lino col seme. 53.
- - Altri disordini originati da una tal rea pratica. *ivi.*
- - Perchè non debba differirsi la vendita del lino. *ivi.*
- - Errore rispetto al creder più tristo il lino battuto per tempo, scoperto. *ivi.*
- - Che produca la macera di questa pianta. 54.
- - Disordini, che nascono dal lasciarlo soverchio seccare esposti. *ivi, e seg.*
- - Dubbi proposti all' Autore, dottamente sciolti. *ivi.*
- - Altre obiezioni rispetto a questo articolo dileguate. *ivi, e seg.*
- - Considerazioni intorno alla natura differente dei terreni. 55.
- - Perchè le aride arene dell' Africa resteranno sempre tali. *ivi.*
- - Riflessioni sopra quelle dell' Egit-

- to, esposte. *ivi, e seg.*
- - Natura e proprietà delle terre ghiaiose esposte. 56.
- - Natura ec. di quelle della Livonia, e della Curlandia. *ivi.*
- - Come debbanfi preparare alcune terre ghiaiose. *ivi.*
- - Natura, ec. delle Terre Irlandesi. *ivi.*
- - Come debbanfi fare le terre grasse artificiali. 56.
- - Perchè senza lavori adeguati, il terreno migliore non produca. *ivi.*
- - Riflessioni del Sig. de Giusli, intorno al traffico del seme di lino esposte. 57.
- - In quali terreni non riesca una tal semina. *ivi.*
- - Per qual motivo terre d'una stessa bontà, e preparate nel modo stesso non producano lo stesso lino. *ivi.*
- - Rei effetti prodotti dal gittare in terra cattivo seme. *ivi.*
- - Come i Signori Fresquet, e Compagni in Tournai, aggiungano al lino un valor nuovo. *ivi, e seg.*
- - Esposizione della nuova Manifattura di filo di lino di sorta sua. 58.
- - Ottimi effetti di questa nuova invenzione, esposti. *ivi.*
- - Calcolo del Sig. Camillon rispetto al prodotto superiore del lino. *ivi.*
- - Come la Società di Dublin abbia rendute floride le Manifatture di tele Irlandesi. *ivi.*
- - Linone. Quale specie di tela, e suo commercio. *ivi, e seg.*
- - Varie sorte dell' a medesima enunciate. 59.
- - Loro spedizioni nei paesi esteri. *ivi.*
- - Linthee. Quali drappi Chinesi, e commercio grande, che ne fanno gli Olandesi. *ivi.*
- - Liquirizia. Qual radice, ed ove vegeti. *ivi.*
- - Come debba scegliersi, e caratteri di sua bontà indicati. *ivi.*
- - Nozioni intorno ai sughi detti sughi di liquirizia. 59. 60.
- - Qualità buone di questo sugo efatamente esposte. 60.

- - Di quale specie di liquirizia parli il P. le Bretou. *ivi.*
- - Proprietà delle foglie di questa pianta Americana, esposte. *ivi.*
- - Varie denominazioni di diversi Botanici, enunciate. *ivi.*
- Liquore.* Quali bevande comprenda questa voce. *ivi.*
- - Quali le migliori, e loro traffico. *ivi.*
- Lisats.* Quali tele dell' Indie, e loro qualità. *ivi.*
- Listate.* Quali tele Tedesche, e loro commercio. 60. 61.
- Litargirio.* sue specie, e suoi caratteri. 61.
- - Come difficilmente si trovi il Litargirio naturale. *ivi.*
- - Come non s' accordino nè gli Scrittori, nè gli Artefici rispetto al litargirio artificiale. 61.
- - Ove si faccia con più frequenza. *ivi.*
- - Varie opinioni esposte rispetto all' essenza di questa sostanza. *ivi.*
- - Uso esteso del litargirio artefatto. *ivi.*
- - Da quai paesi si ritragga. 61. 62.
- Litofito.* Che sia creduto questo prodotto marino. 62.
- - Come trovissi in tutti i mari del Globo. *ivi.*
- - Loro specie, e vaghezza dei Naturalisti per rinvenirle tutte. *ivi.*
- - Quindi il loro esteso traffico. *ivi.*
- - Errore del Conte de Marsigli, e del Boerhaave rispetto alla loro natura, esposto. *ivi.*
- - Confutato ad evidenza dal Sig. de Jussieu. *ivi.*
- Lizarde.* Quai tele. 430.
- LLamas,* quale specie di picciol cammello del Perù, e vantaggi che se ne ritraggono in quelle contrade. 62. 63.
- - Descrizione dell' indole di questi animali. 63.
- - Riflessione intorno all' inerzia Spagnuola nel non trarne suo vantaggio. *ivi.*
- - Altri animali simili al *LLamas* nelle Provincie di Cusco, della *Pas, Tom. III.*
- della *Platta,* ec. *ivi.*
- Lo,* qual sorta di velo Chinesa, e sue varie forte. *ivi.*
- Lozenauo.* Quale specie di tela della Bassa Brettagua. *ivi.*
- - Suo esteso traffico presso gl' Inglesi, gli Spagnuoli, ec. 63. 64.
- Londre.* Quai panni lani, e origine di questo nome. 64.
- - Loro qualità, e loro commercio. *ivi.*
- Londrive.* Qual manifattura di panno Franzese. *ivi.*
- - Come debbanfi fabbricare, e loro dimensioni. *ivi.*
- Langloash.* Qual tela presso gl' Inglesi Indiani, e lor traffico. *ivi.*
- Lontra.* Descrizione di questo animale anfibia. *ivi.*
- - Traffico esteso della sua pelle. 65.
- - Riflessioni intorno agli usi del suo pelo. *ivi.*
- - Prezzo di queste pelli. *ivi.*
- Loto.* Specie di questo semplice ennciente. *ivi.*
- - Nozioni varie intorno alle medesime esposte. 65.
- - Usi delle loro radici presso gl' Indiani. *ivi.*
- - Inganno del Signor Maillet rispetto al Loto Egiziano, scoperto. 65. 66.
- - Dottrina intorno al vero Lotus esposta. 66.
- - Inganno di tutti i Botanici moderni, rispetto a quest' albero, scoperto. *ivi.*
- - Osservazioni del Signor Shaw rispetto al medesimo esposte. *ivi.*
- - Qualità del suo frutto, e suo Commercio in Algeri. *ivi.*
- - Osservazione del Clusio intorno a ciò, esposta. *ivi.*
- - Qualità di quello de l'Isola di Gerbes, esposte. *ivi.*
- Loung.* Qual droga per la Pittura. 66. 97.
- - Traffico, che ne fanno i Chinesi, esposto. 67.
- Lucchesi.* Quali drappi. *ivi.*
- Lupino,* qual legume, e suo uso. *ivi.*
- Lupo.* Descrizione di questo animale e sue specie. *ivi.*
- - Merci da esso somministrate pel

- commercio. *ivi.*
- - - Uso de' suoi denti, esposto. *ivi.*
 - - - Cerviero. Qual fiera: sua Descrizione, e sue spcie. *ivi.*
 - - - Pelli di questi animali stimatissime, e loro nobili usi. 67. 68.
 - - - *Marino*. Descrizione di questo animale anfibio detto anche *Vitello*, e *Cane Marino*. 68.
 - - - Mercè dal medesimo somministrata al Commercio esposte. *ivi.*
 - - - Descrizione, dell' *Isola* detta dei Lupi. *ivi.*
 - - - Loro varietà e specie. *ivi.*
 - - - Quali fra essi detti *Lupi da olio*, e perchè. *ivi.*
 - - - Quali fra essi detti *Leoni marini* dai Marinari, e perchè. *ivi.*
 - - - *Lupo*. Maschera, sue due sorte, e suoi usi in Francia. 68. 69.
 - - - *Luppolo*. Descrizione di questa pianta. 69.
 - - - Sua Coltivazione ove più attesa. *ivi.*
 - - - Suoi usi di delizia, e per la Medicina, esposti. *ivi.*
 - - - Della sua coltivazione nei fondi, e lagune più sterili. 69. 70.
 - - - Osservazioni rilevanti intorno a tal soggetto, esposte. 70.
 - - - Riflessioni sopra questo importante ramo di commercio. 70. 71.
 - - - Descrizione dell' insetto, che nuoce ai luppoli. 71.
 - - - *Lustrare un cuojo*. Vedi *Cuojo*. *ivi.*
 - - - *Lustrino*, qual drappo di seta. *ivi.*
 - - - *Lustro*, che sia, e come si dia alle sete. *ivi.*
 - - - Del taffetà nero con che fatto. *ivi.*
 - - - Di colore come eseguito. *ivi, e seg.*
 - - - De' *Cuojai*, di quante sorte. 72.
 - - - Per i marroechini, come si manipoli. *ivi.*
 - - - Dei Cappellaj che sia. *ivi.*
 - - - Dei panni, come si dia. *ivi.*
 - - - *Macero*. Qual' albero Indiano. 72.
 - - - Uso medico di sua corteccia, *ivi.*
 - - - Quello degli Antichi che fosse. *ivi.*
 - - - Per quali ragioni creduto lo stesso che il nostro. *ivi.*
 - - - Efficacia grande di questo rimedio. 73.
 - - - Riflessioni utili di *M. Garcin* intorno a ciò. *ivi.*
 - - - *Macis*, che sia, e quale il migliore. *ivi.*
 - - - Proprietà di questa droga, esposte. *ivi.*
 - - - Olio, che se ne estrae, e suoi usi Medici. *ivi.*
 - - - Traffico, che ne fanno gli Olandesi, e suo prezzo. *ivi.*
 - - - *Madreperla*. Sua descrizione, e suo uso. *ivi.*
 - - - Osservazioni del Signor *Anson* rispetto ad esse, esposte. 73. 74.
 - - - *Madrepora*, qual prodotto Marino. 74.
 - - - Errore del C. Marigli scoperto dal Sig. di Jussieu, rispetto ad essa. *ivi.*
 - - - Varietà di questo prodotto, onde originate. *ivi.*
 - - - Proprietà degli animaluzzi delle madreperle. *ivi.*
 - - - Sorte note di essa, secondo *M. Garcin*. *ivi.*
 - - - Traffico di queste sostanze nei Paesi del Nort. *ivi.*
 - - - *Maeftanza*, che s' intenda nel Corpo Mercantile. 75. 76.
 - - - Memoria politica intorno alle Maeftanze. 26.
 - - - Come abbiano degenerato dal primo loro Istituto. *ivi.*
 - - - Riflessioni sopra gli effetti prodotti dallo spirito di monopolio, esposte. *ivi, e seg.*
 - - - Che nasca dal numero degli aspiranti alle maeftanze. 76.
 - - - Legislatura arbitraria rispetto alle medesime riprovata. *ivi, e seg.*
 - - - Come si contradica ad un punto di Politica in questo fatto. 77.
 - - - Riflessi di gran momento sopra tale oggetto. *ivi, e seg.*
 - - - Se i *Capì d'opera* conducano alla perfezione delle Arti. 78.
 - - - Giuste deduzioni dalle premesse riflessioni. *ivi.*
 - - - Obiezioni solidamente distrutte. *ivi, e seg.*
 - - - Per quali ragioni le altre Nazioni vendano le manufatture a minor prezzo che i Franzesi. 79. 80.

- - - Come si possano conciliare gl'interessi delle vecchie, e delle nuove Maestranze. 80.
- - - Perchè dalla presente loro economia il Pubblico resti peggio servito. *ivi.*
- - - Altri disordini di maggior momento da ciò originati. *ivi, e seg.*
- - - Ottimi effetti risultanti dal favorire il Commercio, le Arti, ec. colla libertà di lavorare, ec. esposti. 81.
- - - Ostacoli, che i Corpi dei Mestieri oppongono all'industria, esposti. *ivi.*
- - - Dottrina d'altro Autore ampiamente esposta intorno all'istessa importante materia. *ivi, e seg.*
- - - Quale effetto producano gli Statuti delle Maestranze rispetto all'industria. 82. 83.
- - - Mala direzione dei Regolamenti fatti intorno a ciò, che abbia prodotto. 83.
- Magazzini da grani.* Quanto sia stata ventilata in questi ultimi tempi questa importante materia. *ivi.*
- - - Osservazione rispetto ai comodi dei Contadini. *ivi.*
- - - Che risulti dalle libere comprer negli anni fertili. *ivi, e seg.*
- - - Riflessioni del Signor Duhamel rispetto a questo articolo. 84.
- - - Ottimi Regolamenti dell'Inghilterra sopra tal materia, esposti. *ivi, e seg.*
- - - Possesso, in cui si trova l'Olanda rispetto al pane, e ai grani. 85.
- - - Suggerimenti di gran momento pel bene dello Stato, e dei Popoli esposti, e ventilati. *ivi.*
- - - Progetto per stabilire universalmente i magazzini. *ivi.*
- Maggiorana.* Descrizione di questa pianta. *ivi.*
- - - Olio, che se ne cava, e suo traffico. *ivi.*
- - - Sue specie enunciate. *ivi.*
- Magnesia.* Quali Droghe Minerali abbracci questa denominazione. 85. 86.
- - - *Bianca.* Descrizione di questa sostanza, e come si faccia. 86.
- - - Quando si cominciassero a conoscere. *ivi.*
- - - Uso sommamente esteso di questo catartico. *ivi.*
- - - sua natura fisicamente esposta. *ivi.*
- - - *Opalina.* Descrizione di questo emetico, ed onde così detto. *ivi.*
- - - *Nera.* Vedi *Manganese.*
- Mahaleb.* Quale arbusto, e proprietà del suo Legno, detto legno di Santa Lucia. *ivi.*
- - - Uso del suo smetto per i Profumieri, esposto. 86. 87.
- Malaguetta, o Cardamomo Maggiore.* Descrizione di questa sostanza. 87.
- Mallemolle.* Qual Maffolina, e sue dimensioni. *ivi.*
- - - Loro distinzioni nel commercio Olandese. *ivi.*
- Mallemolli.* Quali fazzoletti Indiani. *ivi.*
- - - Loro Commercio presso la Compagnia Inglese nell'Indie. *ivi.*
- Malvasia.* Qual Vino, onde venga, e suo traffico. *ivi.*
- Malvischio.* Qual pianta medicinale. 87. 88.
- - - Preparazioni farmaceutiche, che se ne fanno. 88.
- Mamonte.* Descrizione delle ossa di questa mostruosa bestia. *ivi.*
- - - Descrizione, e uso dei suoi denti. *ivi.*
- Mamothani.* Quali tele dell'Indie Orientali. *ivi.*
- Mamudis.* Quali tele Indiane. *ivi.*
- Mandorle.* Descrizione dell'albero, che le produce. *ivi.*
- - - Commercio loro sommamente esteso. *ivi.*
- - - Quali le migliori in Francia. *ivi.*
- - - *Dolci,* loro specie enunciate. 88. 89.
- - - Quali dicansi *Florentine*, e quali di *Turena*. 89.
- - - Olio, che s'estrae sì dalle dolci che dalle amare. *ivi.*
- - - Usi medicinali di quello delle dolci, estratto senza fuoco. *ivi.*
- - - Delle amare. Opinioni varie intorno alle medesime, esposte. *ivi.*
- - - Delle paste, per tavarli le mani. 89.
- - - Modo più adeguato d'estrarre l'olio dalle dolci del Signor Pomet, esposto. *ivi.*

- - Stima avuta di questo frutto in ogni tempo, e perchè. *ivi.*
- - Sentimento del *Baglivi*, rispetto al loro olio esposto. *ivi.*
- - Della gomma somministrata dal loro albero, e suoi usi. 89. 90.
- Mandragora*. Qual pianta Medicinale, e sue specie. 90.
- - Opinioni dei Naturalisti rispetto alla medesima, esposte. *ivi.*
- - Errori intorno ad essa distrutti dal *Cavalier Brown*. *ivi.*
- Mandrenaca*. Qual tela dell' Isole Filippine, e loro traffico. *ivi.*
- Maneca*. Qual droga, e traffico, che ne fanno gli Olandesi. *ivi.*
- Manganesi*. Descrizione di questa sostanza, e sue specie. *ivi.*
- Suoi usi esposti. 90. 91.
- - In quali paesi si trovi. 91.
- - Descrizione esatta di questa miniera. *ivi.*
- - Rilevante Osservazione rispetto alla medesima. *ivi.*
- Mangostani*. Qual frutto dell' Isole Moluche. *ivi.*
- - Suo traffico sommamente esteso. *ivi.*
- - Descrizione dell' albero, che lo produce, e nozioni del medesimo tratte dall' Istoria degl' Indiani. 91. 92.
- Manicotto*. Di quali pelli si facevano. 92.
- - Singolare e prezioso, che si fa in Ginevra, e in Neuchâtel. *ivi.*
- Maniglio*. Qual merce, e suo esteso traffico. *ivi.*
- - Loro specie, e costume di quei del Madagascar rispetto ai medesimi esposti. *ivi.*
- Manioco*. Quale arbusto, e suo utilissimo uso. 92. 93.
- - Che sia la *Cassava*, che se ne ritrae, ed a che serve. 93.
- - Sua Manipolazione, ed usi della sua seccia, esposti. *ivi.*
- - Utilità di questo alimento per tutto il Brasile. *ivi.*
- Manna*. Descrizione di questa specie di gomma, e da quali alberi scoli. 93. 94.
- - Sue specie, e qual sia l' *Orientale*, quale l' *Europea*. 94.
- - Osservazione del *Beloni* rispetto a ciò, esposta. *ivi.*
- - Autori, che ne ragionano, indicati. *ivi.*
- - Specie della *Europea*, enunciate. 94.
- - Considerazioni intorno agli alberi che la producono. *ivi.*
- - Di *Calabria*. Descrizioni di questo sugo, e sue proprietà esposte. 94. 95.
- - La spontanea quale. *ivi.*
- - La *forzatella*, e la *manna di foglie*, quali. *ivi.*
- - Differenza, che ne fanno i *Calabresi*. *ivi*, e *seg.*
- - Uso antico di questo purgante, e sue proprietà esposte. 97.
- - Quale spirito s' estragga dalla Manna, e sue qualità. *ivi.*
- Manna d' incenso*. Descrizione di questa sostanza. *ivi.*
- Mano d' opera*. Come s' intenda rispetto alle Manifatture. *ivi.*
- - Riflessioni d' un celebre Autore intorno a tal materia, esposte. *ivi.*
- Maneca*. Descrizione di questa sostanza, ed esteso suo traffico. *ivi*, e *seg.*
- Manti*. Quale specie di veste, e suo traffico per l' America. 98.
- Manifatture*. Esposizione di questa voce. *ivi.*
- - Loro origine ampiamente esposta. *ivi.*
- Erudizioni Greche, Romane, ec. riguardanti tal materia esposte, e ventilate. *ivi*, e *seg.*
- - Della Porpora presso le Antiche Nazioni. 99.
- - Egregie nate in Francia ai *Gobelini*, esposte. *ivi.*
- - Quando i Romani cominciassero ad usare il lino, e la seta. *ivi.*
- - Sentenze varie degli Scrittori intorno alla seta degli Antichi, esposte. *ivi*, e *seg.*
- - Prime Manifatture di seta stabilite da *Giusliniano* in Constantinopoli. 100.
- - Da chi fossero stabilite in Palermo. *ivi.*
- - Quando in Italia, in Francia, ec. *ivi.*
- - Vetro, chi lo inventasse, secondo gli Scrittori. *ivi*, e *seg.*

- - - Dell'origine delle vetrate per le finestre. 101.
- - - Del piombo, chi ne desse l'idea. *ivi.*
- - - D'armi bianche, e d'acciajo, ove, e da chi. *ivi, e seg.*
- - - Riflessioni intorno a quelle di Vassellame, esposte. 102.
- - - In Occidente, come vi s'immortalasse Corebo. *ivi.*
- - - Dell'immenfa Manifattura di Porcellana nella China. *ivi.*
- - - Del vassellame del Giappone. Nozioni intorno al medesimo. *ivi.*
- - - Come s'imitasse in Europa al tempo di Michelagnolo, e di Raffaello. *ivi.*
- - - Della mirabile Manifattura di Sassonia, e suo esteso commercio. 102.
- - - Riflessioni sopra gli allettamenti necessarj per le Manifatture, esposte. 103.
- - - Quali rei effetti nascano da una Fabbrica viziosa nel suo principio. *ivi.*
- - - Come gli ajuti profusi senza modo, non conducano alla sua perfezione. 104.
- - - Ove debbanfi impiegare con profitto le gratificazioni del Sovrano. *ivi, e seg.*
- - - Quali segni di distinzione potrebbero produrre l'effetto stesso delle somme di denaro per tali gratificazioni. 105.
- - - Quali ree conseguenze producano i lamenti degli Artisti. *ivi.*
- - - Come nei villaggi le moderate gratificazioni in danaro producano effetti più sensibili, e beni reali. *ivi, e seg.*
- - - Mezzi per farle valere, e della loro superiorità. 106.
- - - Riflessioni utilissime sopra le materie prime, esposte. *ivi.*
- - - Quali rendite sieno per uno Stato le Manifatture. *ivi.*
- - - Perchè le forestiere non superino quelle di Lione. *ivi, e seg.*
- - - Degl'Ispettori delle Manifatture. 107.
- - - Dei Dritti d'ingresso sopra le loro refriere.
- - - Della preferenza dovuta per ogni titolo all'Agricoltura. *ivi.*
- - - Mali reali, che nascono dal non favorirla, enunciati. *ivi, e seg.*
- - - Paralello fra le Arti e l'Agricoltura. 108.
- - - Mezzi unici delle Nazioni per provveder la loro sussistenza, esposti. *ivi.*
- - - Interessi male intesi della Francia rispetto a ciò. *ivi, e seg.*
- - - Come uno stato possa sussistere senza commercio. 109.
- - - Manifatture di Francia, *ivi.*
- - - Idea stravolta del Signor di Sully rispetto ad esse, esposta. *ivi.*
- - - Rifoluzioni prese indarno in Francia per ovviare ai disordini rispetto alle merci forestiere, esposte. *ivi, e seg.*
- - - Lista delle principali Manifatture esistenti in Francia. 110. 111.
- - - Stato di quelle d'Olanda esposto. 111.
- - - Conseguenze della loro decadenza enunciate. *ivi, e seg.*
- - - Impossibilità d'impedire le diserzioni degli Artesfici, esposta. 112.
- - - In che consista la forza, e la felicità d'uno Stato. *ivi.*
- - - Ree conseguenze del lusso, esposte. *ivi, e seg.*
- - - Predizione fattane dal famoso de Wit, esposta. 113.
- - - Confronto del Trattato di Commercio del King. esposto. 113.
- - - Rappresentazione del Sig. Davenant, rispetto al medesimo soggetto. *ivi.*
- - - Ciò, che ricavi l'Inghilterra dall'Olanda per tal particolare. *ivi, e seg.*
- - - Profitto annuo della prima sopra la seconda, esposto esattamente. 114.
- - - Opere stampate sopra tal'articolo, indicate. *ivi.*
- - - Novero delle Manifatture stabilite in Amsterdam. *ivi, e seg.*
- - - Stamperie, e telerie alla foggia dell'Indie Orientali. 115.
- - - Mapà. Qual'albero dell'Isole Americane. *ivi.*
- - - Sue specie, e loro descrizione. *ivi.*
- - - Cotone, che produce, ed usi del me-

- medesimo, esposti. *ivi.*
Marchesita. Qual Minerale metallico. *ivi.*
 - - Sue specie, ed opinioni varie rispetto alla sua natura. *ivi.*
 - - D'oro; sua descrizione: di argento: di rame, ec. *ivi.*
 - - Proprietà singolare di quella di rame, esposta. *ivi.*
 - - In qual Classe sieno collocate dal Woodward. *ivi, e seg.*
 - - Quali secondo esso sieno piriti, e quali *marquesite*. 116.
 - - Loro analisi chimica esposta. *ivi.*
 - - Cristallizzate. Loro varie figure, e loro proprietà. *ivi.*
 - - Le sfogliate. Loro descrizione. *ivi.*
 - - Osservazione riguardante le medesime. *ivi.*
Margherita. Qual drappo, sua composizione, e dimensioni. *ivi.*
Margheritine. Loro traffico all'Isola, e sulle spiagge di Guinea. *ivi.*
Marmo. Sua descrizione. *ivi, e seg.*
 - - Sue proprietà esattamente enunciate. 117.
 - - Osservazione rispetto alle medesime. *ivi.*
Marmo d'un sol colore: sua descrizione. *ivi.*
 - - Osservazione intorno ad esso. *ivi.*
 - - Nozione del Sig. *Kentmann*, esposta. *ivi.*
 - - Macchiato. Sua descrizione. *ivi.*
 - - Osservazione sopra il medesimo. *ivi, e seg.*
 - - Esposizione d'altri marmi macchiati. 118.
 - - Osservazione intorno ad essi. *ivi.*
 - - *Figurato*. Descrizione di questi diversi marmi, e dei luoghi, ove si trovano. *ivi.*
 - - Varie osservazioni di momento rispetto ai marmi, esposte. 118. 119.
 - - Nozioni del *Daviler*, e del *D'Argenville*, intorno ad essi. 119.
 - - Pregio dei Marmi d'Egitto, e di Grecia, esposti. *ivi.*
 - - Esposizione dei pregiabili marmi Antichi. *ivi.*
 - - Nuove Memorie delle Missioni di qual marmo d'Egitto ragionino. *ivi, e seg.*
 - - Verde di Sicilia. Sua descrizione. 120.
 - - Verde di Suza. Sua descrizione. *ivi.*
 - - Breccia di Verona. Qual marmo. *ivi.*
 - - *Carfagnana*. Spiegazione di questo marmo. *ivi.*
 - - Verde grigio del Trentino sua descrizione. *ivi, e seg.*
 - - Grigio bianco di Bareith. Sua descrizione. 121.
 - - Castagno, e color di seta di Lipha, descritto. *ivi.*
 - - Descrizione di varj altri marmi di Sassonia, di Ratisbona, di Wolfenbutel, d'Hartignac, ec. *ivi.*
 - - Cenerino di Norimberga descritto. *ivi.*
 - - Singolare di Dorset in Inghilterra. Sua descrizione. *ivi.*
 - - Della Fiandra. Loro enumerazione. *ivi.*
 - - Della Francia. Loro descrizione. *ivi, e seg.*
 - - Pietre di *Montbrison* perchè passino per marmi. 122.
 - - Diversità della pasta, e tessitura dei varj marmi, esposta. *ivi, e seg.*
 - - Come dal marmo bianco si formi lo stucco. 123.
 - - Come questa composizione prenda un bel lustro. *ivi.*
 - - La *stalatite*. Sue proprietà. *ivi.*
 - - Quali s'adoprono per la statuarìa. *ivi.*
 - - Di Spagna, descritti. *ivi.*
 - - Cava del marmo bianco del Regno di Siam descritto. *ivi.*
 - - Traffico di questa merce in Francia. *ivi.*
 - - Maniera di colorire il marmo esposta. *ivi, e seg.*
 - - Come debbasi far bollire il liquore sulla sua superficie. 124.
 - - Quali colori meglio riescano con i menstrei particolari. *ivi.*
 - - Quali si possano mettere a secco coll'effetto medesimo. *ivi.*
 - - Quali non si cancellino più dopo essere stati applicati. *ivi.*

- - - Come diafi un bellissimo color d'oro. *ivi.*
- - - Come si macchi il marmo del rosso, e del giallo. *ivi.*
- - - Come se gli dia un carnicino slavo. *ivi, e seg.*
- - - Come se gli dia un bel color blò. 125.
- - - Con qual' Arte si possano delineare sul marmo figure in rilievo. *ivi.*
- - - Estratto d'una Memoria del Conte di Caylus, sopra quest' Arte, esposto. *ivi.*
- - - Dottrina lasciataci da *Plinio* intorno al tratto ec. *ivi.*
- - - Marmi scavati da Ercolano, su i quali si rilevano delle pitture. *ivi, e seg.*
- - - Sentimento del Conte di Caylus rispetto ai medesimi. 126.
- - - Dottrina del Sig. du Fay intorno alla natura del marmo, esposta. *ivi.*
- - - Esperienze del Sig. *Mayault*, esposte. *ivi.*
- - - Sentimento del Sig. *Calzabigi*, esposto. *ivi.*
- - - Ricetta somministrata dal Signor *Mayault* per dipingere sul marmo esposta. *ivi.*
- - - Perchè il colore scuro sia il più difficile, e come si ottenga. *ivi, e seg.*
- - - Saggi esposti all' Accad. R. delle Scienze dal Conte di Caylus. 127.
- - - Metodo di preparare un liquore, che penetri il marmo, e suoi effetti. *ivi.*
- - - Esecuzione del Sig. *Birde*, celebrata. *ivi.*
- - - Tavole del Tedesco *Miller* producenti lo stesso effetto. *ivi, e seg.*
- - - Come l' Arte di dipinger sul marmo penetrandolo, non sia perduta in Inghilterra. 128.
- Marmotta*. Quale animale, e l' uso, che ne fanno i Savojardi. *ivi.*
- - - Proprietà di questi animali, esposte. *ivi.*
- - - Ufo utilissimo del loro grasso. *ivi.*
- - - Come si cibino i Cacciatori della loro carne. *ivi.*
- - - Utile ufo delle loro pelli. *ivi.*
- Marna*. Descrizione di questa terra fosfile. *ivi.*
- - - Sue varie specie, e suoi usi. *ivi.*
- Marrocchino*. Qual pelle preparata, e perchè così detta. *ivi.*
- - - Da quali paesi vengano, e loro esteso traffico. *ivi, e seg.*
- - - Come si vendano i rossi, i gialli, i blò, ec. 129.
- - - Nuova Manifattura stabilita in Parigi. *ivi.*
- - - Onde vengano le pelli atte a tal fabbrica. *ivi.*
- - - Ove sia giunta l' arte nel perfezionare le pelli di capra. *ivi.*
- - - Varj usi, e lavori, ai quali servono, esposti. *ivi.*
- - - Come si fabbrichi il Marrocchino nero. *ivi.*
- - - Manipolazione di queste pelli ampiamente esposta. *ivi, e seg.*
- - - Che s'intenda per seconda mano di nero. 131.
- - - Maniera di fabbricare il Marrocchino rosso ampiamente esposta. *ivi, e seg.*
- - - Come si manipolino i gialli, i blò, i violetti, ec. 132.
- - - I *Cordovani* che sieno, e come si facciano. *ivi.*
- - - Traffico grande, che se ne fa a Smirne. 132.
- Marrone*. Descrizione, e traffico di questo frutto. *ivi.*
- - - D' *India*, inutilità del suo frutto per lo passato. *ivi.*
- - - Mezzi rinvenuti dal Sig. *Bon* per renderlo di qualche vantaggio. *ivi, e seg.*
- - - Come, e da chi siasi trovato il modo d' estrarne dell' ottimo olio per le lucerne. 133.
- - - Esperienze del Sig. *Marchaudier* sopr' essi, esposte. *ivi.*
- - - Come se ne prepari un' eccellente rannata. *ivi.*
- - - Ufo utile, che può farsi della sua pasta, dopo gli estratti dell' olio, della rannata, ec. *ivi, e seg.*
- Martellabile*. Spiegazione di questa qualità. 430.
- - - Dell' oro, dell' argento, del rame, ec. *ivi.*
- - - Come rendasi martellabile l'oro aspro

- alpro ec. *ivi.*
- - - Altro metodo stimato il migliore, esposto. *ivi, e seg.*
- - - Come rendasi flessibile l'argento, che si spacca. 431.
- Martellone, maglio.* Suo uso alle fabbriche del rame, e del ferro, esposto. 134.
- - - Qual consumo, e commercio si faccia in Francia del rame. *ivi.*
- - - Come si rimedierebbe al sommo disordine dei rami forestieri. *ivi.*
- - - Riflessioni utilissime sopra tal punto rilevante. *ivi, e seg.*
- - - Descrizione del casamento, che dee contener le fucine. 135.
- - - Numerazione, e descrizione d'istrumenti, utensili, e ruotami necessarj in questo Lavoro. *ivi.*
- - - Mezzo torno. Sua descrizione, e suo ufficio. *ivi.*
- - - Incudine, cucchiaje, tanaglie, padelloni, ec. descritti. *ivi, e seg.*
- - - Altri istrumenti indispensabili, descritti. 136.
- - - Osservazione di momento. *ivi.*
- - - Come si manipoli questo metallo nella prima operazione. *ivi.*
- - - Seconda operazione ampiamente descritta. 136. 137.
- - - Essendo fissi la materia, che ne debba succedere. 137.
- - - Come si slarghino i pani, e si riducano all'adequata grossezza. *ivi.*
- - - Operazione susseguente a questa, ampiamente descritta. *ivi, e seg.*
- - - Del peso dei pezzi lavorati. 138.
- - - Che intendasi per mazzi, e loro manipolazione esposta. *ivi.*
- - - Che s'intenda per coppe tondate, e lor lavoro posteriore. *ivi, e seg.*
- Martore.* Ove sia comunissimo, ed ove sommamente raro. 139.
- - - Sua natura particolare ampiamente descritta. *ivi.*
- - - Sua descrizione. *ivi.*
- - - Come non debba confonderli col *Martore Zibellino.* *ivi.*
- - - Qual sia la sua pelle più stimata. *ivi, e seg.*
- - - Doverli distinguere gli *Armellini dai Martori Zibellini.* 140.
- - - Diverse denominazioni, che loro danno i Russi. *ivi.*
- - - Chi ne faccia la Caccia contro l'opinione del *Savary.* *ivi.*
- - - A che questi sieno tenuti col loro Sovrano. *ivi.*
- - - Da quali paesi ne vengano in copia. *ivi.*
- - - Commercio, e prezzi di queste pelli. *ivi.*
- Marum, Maro.* Qual pianta medicinale. *ivi.*
- - - Ove vegeti, e sua descrizione. 140. 141.
- - - Varie Opinioni dei dotti intorao a questa specie di *Germandrea*, esposte. 141.
- - - Traffico grande, che ne fanno i Drogghieri d'Olanda, e d'Inghilterra. *ivi.*
- - - Suoi usi presso gl'Inglese. *ivi.*
- Maschera.* Loro varie forme, loro uso, e quali le migliori. *ivi.*
- Massoi.* Descrizione di questa Scorza Orientale aromatica. *ivi.*
- - - Difficile, e pericoloso commercio di questa droga. *ivi.*
- - - Sue virtù, e qualità eccellenti, esposte. 141. 142.
- Massice.* Descrizione di questa resina, e sue qualità. 142.
- - - Da qual'albero scoli, e quando si raccolga. *ivi.*
- - - Sua manipolazione, e proprietà della sua polvere. *ivi.*
- - - Economia del Gran Signore rispetto a questa droga. *ivi.*
- - - Onde venga il Migliore, e frode dei Negozianti del Levante in questo commercio, esposta. *ivi, e seg.*
- - - Onde siale stato assegnato questo nome. 143.
- - - Come debba scegliersi, e suoi particolari usi esposti. *ivi.*
- - - Masse resinose, sotto nome di mastice spacciate, che sieno. *ivi.*
- - - Come intendasi anche il *Cemento* con questa voce. *ivi.*
- - - Ricette per questi diversi mastici, esposte. *ivi.*
- Masulipatan.* Qual tela Indiana, e suo traffico. *ivi.*

- Materia*. Quali accezioni abbia questo nome nel commercio. 143. 144.
- - - Segreto per cavar le materie d'oro, ec. dai galloni, ec. senza calo 144.
 - - - Come si possa aver l'oro, e l'argento separatamente. *ivi*.
 - Materia*. Quali sostanze terree abbracci questo nome. *ivi*.
 - - - Loro varj usi esposti. *ivi*.
 - - - *Rossa*. Sua descrizione, e suo uso. *ivi*.
 - Mattoni*. Maniera di fabbricargli ampiamente esposta. 144. 145.
 - - - Quanto importi che sieno esattamente regolari. 145.
 - - - Come debbanfi disporre nella fornace. *ivi*.
 - - - Descrizione della medesima. 145.
 - - - Come vi si debba regolare il calore. *ivi*.
 - - - Altre fornaci a volta, e come debbanfi dirigere, *ivi*, e *seg.*
 - - - Cautele da seguirsi dai fornaciaj per avere ottimi mattoni. 146.
 - - - Delle qualità dei mattoni di varj paesi. *ivi*.
 - - - Suggerimenti utili per coloro, che hanno tal negozio, esposti. *ivi*.
 - - - Sentimento d'un Commentator di *Vitruvio*, esposto. *ivi*.
 - - - Come si cuociano nei Paesi Bassi. *ivi*, e *seg.*
 - - - Tempo opportuno per manipolar la terra, quale. 147.
 - - - Approvazione del sopraditato metodo. *ivi*.
 - - - *Crudo*, quale s'intenda, e suo uso. *ivi*, e *seg.*
 - Mauris*, o *Murri*. Quali tele Orientali, e loro commercio della Compagnia Olandese. 148.
 - - - Dei Danesi ancora. *ivi*.
 - Mechowacan*. Onde ci venga questa radice Medicinale. *ivi*.
 - - - Descrizione della sua pianta. *ivi*.
 - - - Come debba scegliersi, e quanto conservi la sua virtù. *ivi*.
 - - - Come la *Gialappa* le abbia fatto perdere il suo gran credito. *ivi*.
 - - - Sua efficacia, e sua analisi esposta. *ivi*.
- Tom. III.

- Meconio*. Che sia. *ivi*, e *seg.*
- Medaglia*. Sua descrizione, e suo traffico. 149.
- - - Osservazione del Sig. *Patin* intorno al traffico meccanico loro. *ivi*.
 - - - Di quelle di Francia, e bellezza di questi lavori. *ivi*.
 - - - Dei Signori *Dassier* di Ginevra, commendate. *ivi*.
 - - - Avvertimento del Signor di *Mai-les* esposto. *ivi*.
 - Medocco*. Quali pietruzze. *ivi*.
 - Melarancia*, *arancia*. Luoghi, dai quali vengono in copia. 150.
 - - - Loro varie qualità, e loro usi. *ivi*.
 - - - L'aranciata che sia, ed onde la migliore. *ivi*.
 - - - Usi particolari della sua scorza, esposti. *ivi*.
 - - - Della buona acqua de' suoi fiori detta *acqua nansa*. *ivi*.
 - - - Dei varj oli estratti dal fiore, dal frutto, e dalle scorze. *ivi*.
 - - - *Olio di grana piccola*, che sia, e sue qualità. *ivi*.
 - Melarancio*, *Arancio*. Qual colore nei drappi, ec. e come si faccia. *ivi*.
 - Melarancio*, *arancio*. Sue specie, e quali le particolari. 150. 151.
 - - - Dolci, e agri, e loro diverse proprietà esposte. 151.
 - - - Loro coltivazione. 151.
 - Melazzo*. Che sia. *ivi*.
 - - - Traffico, che ne fanno coll'Olanda le Raffinerie Franzesi. *ivi*.
 - - - Sciroppi bianchi, acqueviti, ec. che se ne fanno, e loro traffico, esposto. *ivi*.
 - Meliloto*. Qual pianta, e suoi usi Medici, e Chirurgici, esposti. *ivi*.
 - Melissa*. Descrizione di questa pianta medicinale. *ivi*.
 - - - Acqua della medesima dei Carmelitani di Parigi, e sua Composizione nel *Lemery*. *ivi*, e *seg.*
 - - - Delle sue varie specie, e quali buone per la Medicina. 152.
 - - - *Acqua semplice*, come si faccia. *ivi*.
 - - - Come la composta, o *magistrale*. *ivi*.

Melo cotogno. Descrizione di quest' albero. *ivi.*
 - - - Per quali innesti sia buono. *ivi.*
 - - - Commercio, che fanno del suo legno gli Olandesi con i Franzesi, esposto. *ivi.*
 - - - Commercio grande del frutto, esposto. *ivi.*
 - - - Proprietà dei frutti innestati su questo albero, esposte. *ivi.*
 - - - Nozioni intorno ai varj innesti, esposte. 152. 153.
 - - - Qual rimedio, e come farebbero queste frutta. 153.
 - - - Quale la specie più bella, ed ove alligni. *ivi.*
Mela cotogna. Frutto prodotto dal melo cotogno, e suoi varj usi, esposti. *ivi.*
 - - - Onde vengano le migliori confettate. *ivi.*
 - - - Scioppo delle medesime, e come si prepari. *ivi.*
Melone, o Popone. Descrizione di questo frutto, e suo rilevante traffico, esposto. *ivi.*
 - - - Sue specie, e di quei dell' Egitto. *ivi.*
 - - - Descrizione d'una specie assai particolare del Cairo. 153. 154.
 - - - Come si possano schivare i reifetti, che producono nello stomaco. 154.
 - - - Del suo seme, e degli usi, ai quali serve. *ivi.*
Menone. Descrizione di questo animale, ed usi della sua pelle. *ivi.*
Merceria. Quali materie s'intendano per questa voce. *ivi.*
Mercurio. Vedi *Argentovivo*.
Merlo. Spiegazione di questa merce, e materie delle quali si fa. *ivi.*
 - - - Ordegni, e utensili necessarj per questa speciosa Manifattura descritti. 154. 155.
 - - - Ispezioni diverse d'una Maestra di merli, esposte. 155.
 - - - Descrizione minuta del suo lavoro. *ivi.*
 - - - *Pungere* in quest' Arte che importa. *ivi.*
 - - - Come si formino i contorni d'un triangolo, d'un quadrato, e d'un pen-

tagono. *ivi.*
 - - - Che significhi *pungere un merlo*. *ivi, e seg.*
 - - - Dell' importanza dei punti d'appoggio. 156.
 - - - Economia di tutta questa disposizione, esposta. *ivi.*
 - - - Come si punga il disegno sopra le varie strisce. *ivi.*
 - - - Come rilevi la Maestra quante mazzette le bisognino. *ivi.*
 - - - Disposizione delle medesime esposte. *ivi.*
 - - - Maniera semplicissima d'imparare a fabbricare il merlo più composto, enunciata. *ivi, e seg.*
 - - - Saggio della verificazione dell'esposto metodo. 157.
 - - - Disposizione delle stecche, e sua importanza. *ivi.*
 - - - Modi varj di fissarle, esposti. *ivi.*
 - - - Operazione, che segue alla formazione della treccia, esposta. *ivi, e seg.*
 - - - Come facciasi l'intelatura. 158.
 - - - In qual modo s'efeguisca la corona. *ivi.*
 - - - Come debba operarfi volendo piantare un fondo forato. *ivi, e seg.*
 - - - Come si chiuda il punto gettato. 159.
 - - - Del mezzo punto, e come si efeguisca. *ivi.*
 - - - Volendo il punto di spirito come debba operarfi. *ivi.*
 - - - Come si chiuda. *ivi.*
 - - - Come s'impari a formare, e chiudere i punti. *ivi.*
 - - - D'oro, come si facciano, ed in quali paesi. *ivi.*
 - - - Di seta, in quali Città meglio si lavorino. *ivi, e seg.*
 - - - Ove si fabbrichino i più eccellenti merli fini di filo. 160.
 - - - Loro varie altezze, e destinazioni. *ivi.*
 - - - Di quei destinati per l'Indie Spagnuole. *ivi.*
 - - - Varie denominazioni di merli particolari, esposte. *ivi.*
 - - - In un merlo che cosa s'intenda per tela. *ivi.*
 - - - Dell'arca dei merli forestieri, e sua

- e sua economia fissata. *ivi, e seg.*
- - Tariffa stabilita per detta marca in Francia. *161.*
 - - Passo fatto colla Corte da Gio. Bouet per l'effettuazione. *ivi.*
 - - Come venisse posto compenso agli abusi insorti rispetto a ciò. *ivi, e seg.*
 - - Come si rimediassero agli sconcerti dell'impronto in tera lacca. *162.*
 - - Da qual sola parte sia permesso l'ingresso dei merli Forestieri in Francia. *ivi.*
 - - Nota delle varie gabelle, che pagano i diversi merli, esposta. *162. 163.*
- Merluzzo, o Baccalà, perchè così detto.* *163.*
- - Proprietà di questo pesce, quando è fresco. *ivi.*
 - - Diverse denominazioni date a varie specie di questo pesce seccato. *ivi.*
 - - Commercio dei Stochfish, dei Cabellian, e dei Dorfsch, esposto. *ivi, e seg.*
 - - Nozioni del Vescovo di Bergen intorno alla specie dei *Langes*, esposte. *164.*
 - - Come si noveri fra le maggiori ricchezze della Norvegia. *ivi.*
 - - Ampiezza di questo vasto commercio, esposta. *ivi.*
 - - Pesca di questo pesce fatta dai Franzesi in America. *ivi.*
- Merluzzo verde, e sua pesca.* *ivi.*
- - Metodo di prepararlo distintamente esposto. *ivi, e seg.*
 - - Ove se ne faccia il consumo maggiore. *165.*
 - - Commercio, e uso delle lingue, e delle viscere di questo pesce. *ivi.*
- Merluzzo secco. Come si prepari.* *ivi.*
- - Economia della Pesca Franzese per tale oggetto. *ivi, e seg.*
 - - Come s'imbarchi, e con quali precauzioni. *166.*
 - - Segreto per seccar quello, che si pesca in Estate, esposto. *ivi, e seg.*
 - - Qualità di quello, che si prepara di Primavera, esposte. *167.*
 - - Come si prepari quello pescato nell'Autunno, ec. *ivi.*
 - - Diversità di quello fabbricato dagli Inglesi, indicata. *ivi.*
 - - Varie sorte di merci provenienti
- da questo pesce, esposte. *ivi.*
- - Ove si faccia il maggior consumo del secco. *ivi, e seg.*
 - - Tratta, e pesca di Capo Brettone, esposte. *168.*
 - - Ove si riducano le merci tolte in concambio del pesce. *ivi.*
 - - Economia di questo commercio Inglese esattamente esposta. *ivi, e seg.*
 - - Rilevante punto dell'Autore delle Riflessioni del Commercio, ec. *169.*
 - - Altra Osservazione di quello dell'Istoria delle Colonie Inglese. *ivi.*
 - - Numero straordinario di Marinaj impiegati dalla Francia, e dall'Inghilterra a questo oggetto. *ivi.*
 - - Pesca degl'Inglesi, qual oggetto di commercio considerabile. *ivi.*
 - - Qual sia la pesca *sedentaria*, e quale l'*errante*. *ivi, e seg.*
 - - Della pesca del *Merluzzo* della nuova Inghilterra. *170.*
 - - Come da questa, e da quella delle *Avinghe* si gitraggano immensi vantaggi. *ivi.*
 - - Come gl'Inglesi potrebbero immensamente accrescerla. *ivi.*
 - - Osservazione di momento del nostro Autore su tale oggetto. *ivi.*
 - - Paralello delle due sorte di pesca degl'Inglesi con quella de' Franzesi. *ivi, e seg.*
 - - Spedizioni di questa merce fatte dalla Nuova Inghilterra. *171.*
 - - Reo effetto prodotto dalla Legge, che esclude gli Americani Inglesi dal Commercio del merluzzo coll'Europa. *171.*
 - - Incoraggiamenti dati a questa pesca da quel Governo. *ivi.*
 - - Prodigioso numero di persone impiegate in questa dagli Inglesi, e dai Franzesi, esposto. *ivi.*
 - - Per quali ragioni un tal commercio presso i Franzesi non sia più esteso. *ivi, e seg.*
 - - Prezzi del merluzzo in Parigi. *172.*
 - - Comprate di questa merce dalla Spagna presso gl'Inglesi. *ivi.*
 - - Consumo immenso in Spagna di questa merce. *ivi.*

- - - In qual modo potrebbero gli Spagnuoli far di meno di tal merce forestiera. *ivi*.
- - - Pesca del merluzzo degli Olandesi distintamente esposta. *ivi*, e seg.
- - - Istruzione intorno alle varie specie di merluzzo, e come si prepari in Norvegia. 173.
- - - Quali forte di sale vi s'impieghino. *ivi*.
- - - Come si sali il merluzzo spaccato, e come si prepari. *ivi*.
- - - Metodo di preparare lo *Stockfish*, e particolarmente il *Rodskjætt*, esposto. *ivi*, e seg.
- - - Per l'espressione *pesce gheim* che s'intenda. 174.
- - - Preparazione del *Rundfisch* esattamente esposta. *ivi*.
- - - Metodo di preparare il *Klippsich* indicato. *ivi*.
- - - Preparazione del *Langer*, esposta. *ivi*.
- - - Come si secchi, e si prepari nella Norvegia il pesce *Sey*. *ivi*.
- - - Prezzi più correnti di queste varie forte di merce, esposti. *ivi*, e seg.
- - - Dell'olio di merluzzo, e come si fabbrica. 175.
- - - Calcolo dei pesci, che vi vogliono per la copia immensa d'olio, che se ne estraе, esposto. *ivi*.
- - - Prezzo mezzano della botte di quest'olio, indicato. *ivi*.
- - - Suo esteso commercio, e suoi usi, esposti. *ivi*.
- Metallo*. Descrizione di questa sostanza. *ivi*, e seg.
- - - Proporzione del peso dei metalli fra essi, ec. minutamente indicata. 176.
- - - Come da questa si calcoli quella del loro volume. *ivi*.
- - - Della loro Natura secondo il *Waltherio*. *ivi*.
- - - Due rilevanti Osservazioni intorno a ciò, esposte. *ivi*.
- - - Duri, e difficili a squagliarsi, quali. *ivi*.
- - - Morbidi, e facili a fondersi, quali. *ivi*.
- - - *Piombo*, e sue qualità esposte. *ivi*.
- - - *Stagno*, e sue qualità enunciate: 176. 177.
- - - Ordine dei metalli in ragione di loro durezza esposto. 177.
- - - Perfetti, enumerati. *ivi*.
- - - *Argento*, e sue proprietà esposte. *ivi*.
- - - *Oro*, e sue qualità indicate. *ivi*.
- Mezzi metalli*, e loro proprietà particolari, esposte. *ivi*.
- - - Due rilevanti Osservazioni rispetto ad essi, esposte. *ivi*.
- - - Loro enumerazione esattamente indicata. 177. 178.
- - - Fondaco stabilito in Vienna d'Austria per la vendita dei metalli, e minerali, ec. 178.
- - - *Platina*, *Platina di Pinto*, *Juan blanca*, qual nuovo metallo. *ivi*.
- - - *Metallo Principe*, che sostanza sia. *ivi*.
- - - Risultante del rame, e dello Zinc, che sia. *ivi*.
- - - Scoperte fatte per la combinazione divisa esposte. *ivi*.
- - - Come vi sieno egregiamente riusciti al'Inglese. *ivi*, e seg.
- - - Del Sig. *La Croix*, qual metallo, e sue proprietà. 179.
- - - Del Sig. *Le Blanc*, qual metallo, e sue qualità. *ivi*.
- - - Del *Principe Roberto*. Come si fabbrica. *ivi*.
- Metallurgia*. Descrizione di quest'Arte. *ivi*.
- - - Antiche nozioni degli Egiziani intorno ad essa, esposte. *ivi*.
- - - Come nota fosse a Mosè, e briga inutile dei Comentatori per spiegarla cosa per se nota ec. *ivi*, e seg.
- - - Antichità dell'Arte di preparare lo stagno. 180.
- - - Fatti innegabili della piena cognizione di ciò presso gli Egiziani. *ivi*.
- - - Opere, che trattano di questa materia, indicate. *ivi*.
- Meum*, e *Atamantico*, qual pianta Medicinale. *ivi*.
- - - Sua Botanica descrizione, e sue mediche qualità esposte. *ivi*.
- - - Luoghi, ove vegeta, ed opinioni degli Erboristi antichi, e moderni diligenti.

- ligentemente enunciate. 180.
- Micasa*, *blisa*, qual pietra, e sua descrizione. 181.
- • • Dei Pittori, matita, ec, sua descrizione. *ivi*.
- • • Matita fina, quale. *ivi*.
- • • Grossolana, e cubica, quali *ivi*.
- • • Osservazione riguardante questa sostanza, esposta. *ivi*.
- Microcolo*, qual sorta d'albero, e qualità del suo legno, esposte. *ivi*.
- • • Ufi del medesimo molto proficui nel commercio, massime in Francia. *ivi*.
- • • Traffico de' suoi rami, e modo d'imballarne i forconi, ec. *ivi*, e seg.
- • • Ufi del suo frutto, e sue qualità, esposte. 182.
- Microscopio*, Descrizione di questo mirabile istrumento. *ivi*.
- • • Sue varie forte descritte. *ivi*.
- • • Scoperte mirabili fatteci con essi esposte. *ivi*.
- • • Libri, che meglio trattano di questa materia, indicati. *ivi*.
- • • Prezzo degli orrismi d' Inghilterra. *ivi*.
- Miele*, descrizione di questa sostanza. *ivi*.
- • • Nozioni utilissime intorno alle api esposte. *ivi*, e seg.
- • • Varie forte di miele, che vendousi dagli Speciali, esposte. 183.
- • • *Bianco*, o *Vergine*, quale s'intenda. *ivi*.
- • • *Secondo*, o *bianco gialliccio*, quale. *ivi*.
- • • Il vero *Corbiera*, qual debba essere. *ivi*.
- • • Del miele giallo, ed onde venga. *ivi*, e seg.
- • • Come debba scegliersi per averlo buono. 184.
- • • Ufo del medesimo nella Medicina. *ivi*.
- • • Delle varie spezie d'api dell'Isola di Ceylan, e del loro miele. *ivi*.
- • • *Miele Salvarico*, qual merce dell'Isola stessa. *ivi*.
- • • Copia immensa di quello della Carolina. *ivi*.
- • • Costume particolare dell'alto Egitto rispetto alle api, esposto. *ivi*.
- • • Eccellenza di quello dell'Isola di Candia. *ivi*.
- Miglio*. Qual grano, e sua descrizione. *ivi*.
- • • Commercio esteso del medesimo. *ivi*, e seg.
- • • Qual sorta d'alimento, e come preparato. 185.
- • • Sorte, che se ne distinguono nelle botteghe. *ivi*.
- • • D'India, quale specie di miglio sia, e per quali usi serva. *ivi*.
- Mignonetta*, quale specie di merlo, e sue varietà esposte. *ivi*.
- Millesio*. Qual pianta, ed onde colta detta. *ivi*.
- • • Suoi usi per la Medicina. *ivi*.
- Minerale*, qual sostanza, e sue qualità esposte. 185, 186.
- • • Tre rilevanti Osservazioni intorno a tal materia, esposte. 186.
- • • Classi principali di queste sostanze dottamente esposte. *ivi*, e seg.
- • • *Nuovo Minerale*, e sua descrizione. 187.
- • • Qualità, che lo fanno essenzialmente diverso dal talco. 187.
- • • Nozioni d'un dotto Chimico, rispetto ad esso, esposte. *ivi*.
- Miniatura*. Qual Pittura. *ivi*.
- • • Nuova Maniera del Sig. Vincent di Montepil, esposta. *ivi*, e seg.
- • • Proprietà singolari di quella a olio, esposte. 188.
- • • Elogi del sopraccennato Inventore. *ivi*.
- Miniere*. Loro descrizione. *ivi*.
- • • Nozioni di dotto Scrittore intorno alla mineralizzazione, ec. *ivi*.
- • • Dottrina dell'aumento de' metalli, esposta. *ivi*.
- • • Come, e da che i prodi Minatori conoscano i luoghi, in cui stanziavano i metalli, e i Minerali. *ivi*, e seg.
- • • Delle proprietà dei monti, e dei minerali, che contengono metalli. 189.
- • • Quali pietre somministrano i metalli. *ivi*.
- • • Quali monti, specialmente si considerino per metallici. *ivi*.

- - - In quali siti debbanfi cercare le vene metalliche. *ivi.*
- - - Quanto poco nota per anche sia la loro generazione. *ivi.*
- - - Come si degradino, e si alterino in varie guise. *ivi.*
- - - Proprietà dell'acque, che sciolano in sostanza metalliche. *ivi.*
- - - Segni equivoci della fertilità loro, o sterilità, quali. 190.
- - - Qual segno dar possa l'esterna forma dei monti. *ivi.*
- - - Segni più univoci, quali. *ivi.*
- - - Riflessioni intorno i mezzi di scuoprirle, e precauzioni da osservarsi. *ivi.*
- - - Osservazione rilevante del nostro Autore intorno a ciò. *ivi, e seg.*
- - - Qual sia la prima, e più sostanzial precauzione da prendersi. 191.
- - - Cose necessarie nell'esplorazione loro, esposte. *ivi.*
- - - Della esplorazione delle medesime. *ivi, e seg.*
- - - Dotte Nozioni del Sig. De Giusti intorno a tal materia, esposte. 192.
- - - Riflessioni per esplorare con riuscita, enunciate. *ivi.*
- - - Che intendere si debba per Minatori, ec. sperimentati. *ivi, e seg.*
- - - Qual'altra scienza sia necessaria per un Direttore delle Miniere. 193.
- - - Anche l'Architettura sotterranea, e la sotterranea Geometria. *ivi.*
- - - Finalmente anche la Docimastica. *ivi.*
- - - Come la Pratica sia più necessaria di qualunque Teoria. *ivi.*
- - - Quanto necessaria sia ad un Minatore la cognizione dei Fossili. *ivi.*
- - - Ampie nozioni intorno all'Economia da tenersi nell'esplorazione delle miniere, esposte. 193. 194.
- - - Modo di saggiare le Miniere, esposte. 194.
- - - Altri documenti rispetto a tal materia ampiamente enunciati. *ivi.*
- - - Come sia superiore in Docimazia a tutti gli altri Popoli la Germania. *ivi.*
- - - Metodo del Signor Schindler qui vi anteposto. *ivi, e seg.*
- Miniere d'Africa, enunciate. 195.*
- - - D'America, esposte. *ivi.*
- - - Dell'Asia, enumerate. *ivi, e seg.*
- - - Di Germania, d'Ungheria, di Polonia, e di Boemia, esposte. 196.
- - - D'argento in Sassonia. *ivi.*
- - - Di Liegi, e di stagno di Boemia. *ivi.*
- - - D'oro d'Ungheria, e del Reno. *ivi.*
- - - Di Cinabro in Ungheria. *ivi.*
- - - Varie altre d'altre Regioni enumerate, e descritte. *ivi.*
- - - Nozioni rilevanti ritratte dal Viaggio del Signor Keyser, esposte. 196. 197.
- - - D'Inghilterra, enumerate. 197.
- - - Della China, e del Giappone, esposte. *ivi.*
- - - Di Danimarca, d'Olfstein, e di Schleswik. *ivi.*
- - - Nozioni ritratte dal Pontano sopra altre Miniere, esposte. *ivi.*
- - - Di Norvegia, e d'Islanda esposte. 198.
- - - Relazione del Signor Pontopidan delle medesime. *ivi.*
- - - Dottrina rispetto ad esse del Signor Langebeck, esposta. *ivi.*
- - - Di Spagna, enumerate. *ivi, e seg.*
- - - Privilegio accordato da quel Monarca per quelle dell'Andaluzia, dell'Estremadura, ec. 199.
- - - Nozioni intorno a quella di Cazalla. *ivi.*
- - - Prodotto di quella di Rio Tinto. *ivi.*
- - - Contratto del Signor Liebert Wolter, intorno ad esse con quel Monarca, indicato. *ivi.*
- - - Di Francia, enumerate. *ivi, e seg.*
- - - Riflessioni di momento rispetto alle medesime. 200.
- - - D'Italia, enunciate. *ivi.*
- - - Di Macedonia, esposte. *ivi.*
- - - Di Russia, della Siberia, ec. enunciate. *ivi, e seg.*
- - - Della Savoia, esposte. 201.
- - - Di Svezia, della Lapponia, e della Finlandia, indicate. *ivi.*
- - - Nozioni più antiche rispetto a quella di Svezia ponderate. 201.
- - - Ampio commercio di ferro di Svezia.

- zia coll' Inghilterra, ec. *ivi.*
- - - Paralello del ferro Svezzeſe con quello di Norvegia. ec. *ivi, e ſeg.*
- - - Degli Svizzeri, eſpoſte. 202.
- - - Deſcrizione particolare della Miniera di *Piombo minerale*, o ſia *Matita*, ec. e ſuo gran traffico, eſpoſto. *ivi.*
- - - D' *Aſfalto*, di *Mercurio*, di *Turchine*, ec. *ivi.*
- Minio*, deſcrizione di queſta ſoſtanza, ſue qualità, virtù, ed uſi. *ivi.*
- Mioſtada*, Qual ſorta di raſcetta, ed ove ſi fabbrica. *ivi.*
- Mirobolano*. Qual frutto medicinale, e ſue varie ſpecie deſcritte. 202. 203.
- - - *Cedrina*, e ſue particolari proprietà eſpoſte. 203.
- - - *Chebulo*, e ſue qualità. *ivi.*
- - - *Indiano*, e ſua deſcrizione, e proprietà. *ivi.*
- - - *Bellirici*, o *Goffin* preſſo gl' *Indiani*, e loro qualità. *ivi.*
- - - *Emblici*, in *Indiano Annuale*, loro deſcrizione. *ivi, e ſeg.*
- - - In quali parti d' *Oriente* vegetino. 204.
- - - Opinione del *Signor Dale* intorno ad un frutto eſotico creduto un *mirobolano abortito*, e ſue proprietà deſcritte. *ivi.*
- Mirra*, Deſcrizione di queſta ſoſtanza. *ivi.*
- - - Diſcrepanza degli Scrittori reſpetto all' albero produttore queſta gomma. *ivi.*
- - - Sorte diverſe, che ne vendono gli ſpeziali, eſpoſte. *ivi.*
- - - Quale la migliore, e da che ſi conoſca. *ivi.*
- - - Onde ci venga, e ſuo traffico. *ivi, e ſeg.*
- - - Particolari ſue proprietà, e ſua chimica analiſi eſpoſta. 205.
- - - Dubbi rilevanti, che la noſtra non ſia la ſteſſa di cui parla la *S. Scrittura*. *ivi.*
- Mirto*, *martella*, ſue ſpecie, tre delle quali deſcritte. *ivi.*
- - - Proprietà del *Mirto comune*, della ſua radice, ec. *ivi.*
- - - Perchè ſia la più comune ſpecie ne' paëſi Boreali. *ivi, e ſeg.*
- - - Uſi, ai quali lo facevano ſervire gl' *Antichi*, deſcritti. 206.
- - - Come debbanſi ſcegliere le ſue coccole. *ivi.*
- - - Nozioni dateci dal *Belon* reſpetto ad alcuni ſuoi uſi particolari. *ivi.*
- - - *Maggiore*, e ſua deſcrizione. *ivi.*
- - - *Pimento reale*, *Galla*, *mirto baſtardo* de' Paëſi freddi, ec. *ivi, e ſeg.*
- - - Sua deſcrizione, e proprietà particolari deſcritte. 207.
- - - Tinta, che ritraggono i *Tintori Tedeſchi* dalle ſue coccole. *ivi.*
- Miſſir*. Qual droga eſotica, e ſuoi uſi. *ivi.*
- Mitridato*. Qual compoſizione farmaceutica, e onde coſi detta. *ivi.*
- - - Come quello dei noſtri tempi ſia tutt' altro dall' antico. 207.
- Moera*. Qual drappo, e ſua fabbrica. *ivi.*
- - - Sue ſorte enunciate. *ivi.*
- - - Regolamenti di *Francia* intorno alla ſua fabbrica, eſpoſti, *ivi.*
- Moeretta*. Qual drappo, ed ove ſi fabbrica. *ivi.*
- Mola*. Deſcrizione di queſto peſcerello marino, e ſue proprietà. 207. 208.
- - - Suoi uſi preſſo i *Peſcatori Franzefi*. 208.
- - - Progettà di quelle del *Braſile*, eſpoſte. *ivi.*
- - - *Analiſi*, e virtù medicinali di queſto peſce, eſpoſte. *ivi.*
- Molleſtone*, qual raſcetta, ove ſi fabbrica, e ſuo commercio. *ivi.*
- Molſolinos*, Quali pelli, e lor traffico in *Coſtantinopoli*. *ivi.*
- Mombino*, Qual Albero Americano, e traffico del ſuo legno. *ivi, e ſeg.*
- - - Nuova denominazione aſſegnataſi dal *Linneo*. 209.
- Moncajardo*. Qual ſorta di drappo, e ſue diverſe ſpecie. *ivi.*
- - - Traffico non mezzano del medefimo. *ivi.*
- - - *Moneta*. Sua deſcrizione. *ivi.*
- - - Nozioni intorno ad eſſa, e confutazione dell' opinione del *Boiffard*, e del *Savary*. *ivi.*
- - - Politiche riſſeſſioni riſguardanti la ſua economia. *ivi, e ſeg.*

Eſtrat-

- Estratto della Memoria del Signor Law intorno all' uso delle monete ponderato partitamente. 210.

Monetaggio. Descrizione di quest' Arte. *ivi*.

- Del nuovo monetare a mulino, ove inventato, ed ove imitato. *ivi*.

- Delle monete Inglesi sotto il Regno di Riscardo I. *ivi*.

- In quello del Re Jacopo I. quali monete fatte battere. *ivi, e seg.*

- Economia presente delle monete Inglesi, esposta. 211.

- Sconcerto in cui si trovavano nel 1695., e come riparato. *ivi*.

- Della qualità del monetaggio di Portogallo. *ivi*.

- Di quello di Francia, e di Spagna. *ivi*.

- Di quei di Russia, e di tutta la Persia. *ivi, e seg.*

- Confusione di quello di Fez, e di Tunisi, esposta. 212.

Mongoes. Per questa voce Olandese quali tele Indiane s'intendano. *ivi*.

Monon. Descrizione di questo animale. *ivi*.

- Segnali, onde si distinguano i migliori, e più atti alla monta. *ivi*.

- Quali merci somministrati pel commercio. *ivi*.

Moquetta, e *Mosada*, qual drappo, e sue dimensioni. *ivi*.

Mordente. Descrizione d'un nuovo per indorare, e inverniciare. *ivi, e seg.*

- Sua Composizione, che era un arcano, scoperta, ed esposta. 213.

- Ricetta del medesimo esattamente enunciata. *ivi*.

- Maniera di porla in esecuzione, descritta. *ivi*.

Moro. Descrizione Botanica di questo utilissimo albero. *ivi*.

- Specie note del medesimo, esposte, ed esattamente descritte. *ivi, e seg.*

- *Bianco*. Sue proprietà esposte. 214.

- Opinione del *Cesalpino* intorno alla sua origine, esposta. *ivi*.

- Ove vegeti, e sua ampia coltivazione per tutta la Francia. *ivi*.

- Facilità del coltivarlo in qualun-

que terreno, e sotto qualsivoglia Clima. *ivi, e seg.*

- Quali debbanfi innestare. 215.

- Come le sue diverse età, producano varie specie di seta ec. *ivi*.

- Esatta economia da tenersi nelle loro piantate. *ivi*.

- Ufo commendabile della Toscana esposto. *ivi*.

- Altre particolari proprietà del medesimo da osservarsi, esposte. *ivi, e seg.*

- Per quali usi sia atto il suo legno. 216.

- Maniera di far seminarj di Mori ampiamente descritta. *ivi, e seg.*

- Libri migliori trattanti di questa utilissima materia, enunciati. 217.

- Come sieno perfino riusciti nei più freddi Climi del Nort. *ivi*.

- Deduzione giustissima dell' Autore. *ivi, e seg.*

- Come sieno comuni nella Georgia, Colonia Inglese Americana. 218.

Morticine. Quali lane, e loro inferior qualità. *ivi*.

Mosaico. Descrizione di questo artificiosissimo lavoro. *ivi*.

- Ufo primario dell' antico, esposto. *ivi*.

- Quando fu perfezionato in quali oggetti fu impiegato. *ivi*.

- Inostramento di maggior perfezione dei Moderni. *ivi, e seg.*

- Di vetri, e di smalti, ampiamente descritto. 219.

- Della prima imprimitura, e qualità di questo Mosaico, esposte. *ivi*.

- Ove se ne ammirino i più bei lavori. *ivi*.

- Di marmi, e di pietre riportate, descritti. *ivi, e seg.*

- In quali Opere principalmente venga impiegato. 220.

- Dei fondi di quello di semplice marmo. *ivi*.

- Avvertimenti di momento tal materia riguardanti, esposti. *ivi*.

- Maniera di farlo di gesso, esposta. *ivi, e seg.*

- Descrizione del telajo necessario per tal lavoro. 221.

Ma-

- - - Manipolazione del gesto prima di porlo in opera descritta. *ivi.*
- - - Del Disegno da farvisi, e con quali istrumenti. *ivi.*
- - - Come debbanfi preparare i colori per tale effetto. *ivi.*
- - - Con qual materia debbanfi fare le nervature. *ivi.*
- - - Come diasi a tal lavoro l'ultima mano col lustro. *ivi.*
- - - Quali opere si possano eseguire con questo marmo artefatto. *222.*
- Moscada.* Noce. Descrizione esatta di questa Droga. *ivi.*
- - - Sue vere specie enunciate. *ivi.*
- - - Quali specie, e quante ne considerino gli Olandesi. *ivi.*
- - - Segnali esposti per isceglierle buone. *ivi.*
- - - Descrizione del suo albero, e del suo frutto. *ivi, e seg.*
- - - Proprietà del sugo, che scola dalle incisioni in esso fatte. *223.*
- - - Ove vegeti, ed ove specialmente si coltivi. *ivi.*
- - - Traffico di queste noci confettate. *ivi.*
- - - Che sia la polvere detta *Duca*, e quale specifico creduta. *ivi.*
- - - Analisi chimica di questa droga. *ivi.*
- - - Del *Macis*, e del suo olio. *ivi.*
- - - Usi diversi, nei quali viene questa droga impiegata, esposti. *ivi, e seg.*
- - - Traffico esteso, che ne fanno gli Olandesi. *224.*
- Moscavados*, o *Zucchero grosso*, descrizione di questa sostanza. *ivi.*
- Moscari.* Quale specie di tappeti Turchi. *ivi.*
- Mostarda.* Descrizione di questa composizione, e suoi usi. *ivi.*
- Mulino*, a *sega*, sua descrizione. *ivi.*
- - - Quali vantaggi ne risulterebbero dalla sua introduzione. *ivi.*
- - - Osservazione rilevante intorno ai legnami con questo segati. *ivi, e seg.*
- - - Vantaggi rilevanti provenienti da questa nuova pratica, esposti. *225.*
- - - Meccanismo di questi mulini, e

Tom. III.

- loro azione. *ivi.*
- Mummia.* Quali sostanze si comprendano sotto tale denominazione. *ivi.*
- - - Onde avesse origine il costume Egiziano di conservare i cadaveri. *ivi.*
- - - Del Levante, o vera, o contrafatta. *ivi.*
- - - Sue varie specie enunciate, e che cosa sieno ciascuna d'esse. *ivi.*
- - - Caratteri per distinguer la migliore, indicati. *225. 226.*
- - - Osservazione sopra il comune inganno rispetto a questa droga. *226.*
- - - A qual liquore diasi questa stessa denominazione. *ivi.*
- Mummie.* Quali bitumi. *ivi.*
- - - L'*usnea umana*, sua descrizione. *ivi.*
- Mummia mineral*, e *petrosa* della Persia, qual liquore. *ivi.*
- - - Descrizione della grotta, che ne produce il migliore. *ivi.*
- - - Opinioni di varj Autori rispetto all'eccellenza del medesimo. *ivi.*
- - - Descrizione di quella del Lorestan. *227.*
- Muratore.* Descrizione delle varie specie di quest'Arte. *ivi.*
- - - Quella con pietruzze commendata sopra le altre, e perchè. *ivi.*
- - - Come si manipoli, e precauzioni da prendervisi indicate. *227.*
- - - Inconvenienti della medesima per colpa dell'artefice, addotti. *228.*
- - - Grossezza ordinaria, che dee darsi a questi muri, indicata. *ivi.*
- Musa.* Qual frutto della Zona torrida, e sue ottime qualità. *ivi.*
- - - Descrizione della pianta, che lo produce. *ivi.*
- - - Quanto sia utile per gli equipaggi dei Battimenti. *ivi.*
- Muschio.* Descrizione di questo profumo. *ivi.*
- - - Come si venda, e come debba scegliersi quello in vascia. *229.*
- - - Caratteri di quello senza inviluppo indicati. *ivi.*
- - - In quali Provincie della China se ne trovi in maggior copia. *ivi.*
- - - Varie altre sorte di muschio fatte con arte dai Chinesi. *ivi.*

M m m

Co-

- ... Come sia un prodotto particolare del Regno di *Lassa*, ed in quale animale si trovi. *ivi.*
- ... Errore degli Antichi Naturalisti rispetto all'animale, che lo produce. *ivi, e seg.*
- ... Nozioni rispetto a ciò del Signor *Tavernier* esposte. 230.
- ... Come venga falsificato dai Cacciatori, che lo hanno di prima mano. *ivi.*
- ... Come cominci a comparire in contrade ove non nasce il Castore. *ivi.*
- ... Onde venga quello, di cui si fa traffico in Amsterdàm. *ivi.*
- ... Suoi prezzi, ed inferiorità di quello della Russia. *ivi.*
- Musca*, detto anche *Usnea*. Descrizione di questa pianterella. *ivi.*
- ... Sue varie specie, ed usi medicinali, ai quali serve. *ivi.*
- ... Usi di quello degli alberi comuni, esposti. *ivi.*
- ... Descrizione d'una nuova specie portata dagli Spagnuoli d'America, e sue pretese virtù. 230. 231.
- ... Proprietà di quello detto *Lycopodium*, esposte. 231.
- ... Qualità singolari della polvere, che se ne prepara. *ivi.*
- ... Altra specie di *Lycopodium*, ed uso, che ne fanno i Tintori. *ivi.*
- Mussolina*, qual tela, ed onde così denominata. *ivi.*
- ... Tavola di quelle di Bengala della Compagnia di Londra ec. *ivi, e seg.*
- ... Di quelle provenienti dalla spiaggia di Coromandel. 233.
- ... Traffico di quelle della Compagnia dell'Indie di Francia. *ivi.*
- ... Di Coromandel per stampa. *ivi, e seg.*
- ... Della Compagnia dell'Indie delle Provincie Unite. 234.
- ... Della Compagnia Asiatica di Co-penaghen. *ivi, e seg.*
- ... Due rilevanti Osservazioni intorno a tal sostanza. *ivi.*
- Narvale*. Descrizione di questo grosso pesce. *ivi.*
- ... Sua pesca, e descrizione del suo spaventoso corno. *ivi.*
- Nastro*. Sue varie specie, e come si tessano. 236.
- ... Perchè quei di seta non si tingano dopo che son fatti. *ivi.*
- ... Come sia decaduto in Francia il suo traffico. *ivi.*
- ... Luoghi, ove se ne fabbrica in maggior copia. *ivi.*
- ... Di lana in quali luoghi di Francia si tessano. 237.
- ... Quali si denominino *Padove*, e perchè. *ivi.*
- ... D'oro, d'argento, ec. e d'ogni colore. *ivi.*
- ... Di filo, ove si fabbrichino, e loro traffico. *ivi.*
- ... Di seta, sue varie larghezze, qualità, e prezzi. *ivi.*
- ... Osservazioni importanti intorno a questa merce. *ivi, e seg.*
- ... Sue dimensioni, e numeri, esposti. 238.
- ... Di lana, che dicesi anche *fascia*. *ivi.*
- ... Come si spaccino, e loro diversità, e prezzi. *ivi.*
- ... Varie sorte di quei di filo enunciate. *ivi.*
- ... Bordo, quale specie di nastro, e sue manifatture. *ivi, e seg.*
- ... Fabbrica di questa merce in Amiens, e suo dilatato traffico. 239.
- Nastro*. Quale specie di sale. *ivi.*
- ... Uso, che ne fanno gli Arabi. *ivi.*
- ... Nell'Egitto donde si estragga. *ivi.*
- ... Sua differenza fra questo, e il nostro salpetra. *ivi, e seg.*
- ... Come lo procurino gli abitanti dell'Asia Minore. 240.
- ... Usi, che ne facevano gli Antichi, esposti. *ivi.*
- ... Osservazione rilevante intorno a questa materia. *ivi.*
- Navigli*. Quanto importi questo articolo per la Navigazione. *ivi.*
- ... Riflessioni utilissime risguardanti tale

N

- N**asta, Descrizione di questo fississimo bitume. 235. 236.
- ... Sue varie specie enunciate. 236.

- tale oggetto. *ivi.*
 - - - Regole fissate per la fabbrica delle navi. *ivi, e seg.*
 - - - Economia di tutta questa importante materia esposta. 241.
 - - - Eccellenza dei fabbricatori del Soratte. *ivi.*
 - - - Loro diversa economia rispetto a tutta questa Arte, esposta. *ivi.*
Necanee. Quali tele dell' Indie Orientali. *ivi.*
Nesfrica. Qual pietra preziosa. *ivi.*
 - - - Sue qualità specificate. *ivi, e seg.*
 - - - Suo carissimo prezzo, e per qual cagione. 242.
 - - - Suoi caratteri, perchè produca il suo effetto, esposti. *ivi.*
Nesfrica. Descrizione, e proprietà particolari di questo legno. *ivi.*
 - - - Descrizione dell' albero, onde si cava. *ivi.*
Negri. Descrizione di questi popoli Africani. *ivi.*
 - - - Riflessioni di momento intorno al commercio, che ne vien fatto. *ivi, e seg.*
 - - - Quando i Francesi ne cominciassero il traffico sulle Spiagge della Guinea. 243.
 - - - Onde si cavino i migliori, e loro diversi prezzi, esposti. *ivi.*
 - - - Vari modi, con i quali si fanno questi schiavi, esposti. 243.
 - - - Economia usata da coloro, che ne formano il traffico, esposta. *ivi.*
 - - - Prezzi, ai quali gli pongono questi mercanti d' umana carne. *ivi, e seg.*
 - - - Come formino la principal ricchezza degli abitanti dell' Isole. *ivi.*
Negrato. Traffico di questi ragazzi Africani, esposto. *ivi.*
Neo di Zendado. Sua Descrizione. 431.
Nerbo di bua. Ufi, a' quale è destinata questa sostanza animale. *ivi.*
Nero. Proprietà di questo colore esposte. *ivi.*
 - - - Dei Tintori, come si faccia, e in quanti modi. *ivi, e seg.*
 - - - Altre sorte di questi neri, e perchè proibite ai Tintori. 245.
 - - - A freddo, o alla Gessura, qual sia. *ivi.*
 - - - Gradazioni di questo colore esposte. *ivi.*
 - - - Di Germania, come si manipoli. *ivi.*
 - - - Caratteri per sceglierlo buono, indicati. *ivi.*
 - - - D' avorio, o di velluto, come si faccia. *ivi.*
 - - - Caratteri di sua bontà esposti. *ivi.*
 - - - Avvertimento per gli Speciali, ed altri, che lo manipolano. 246.
 - - - D' esso, come si faccia, e suoi usi. *ivi.*
 - - - Di Spagna, che sia, e quale quello di buona qualità. *ivi.*
 - - - Di fumo, o da annerire, qual sostanza. *ivi.*
 - - - Sue specie, e suoi diversi usi esposti. *ivi.*
 - - - Di terra. Descrizione di questa sostanza. *ivi.*
 - - - Da Cuojoj. Sua descrizione, e suoi usi. *ivi.*
 - - - Di ruggine, che sia. *ivi.*
 - - - Di seta, qual sorta, e suo uso. *ivi.*
Nespolo. Ufi, traffico, e specie del legno di quest' albero. 246. 247.
Nidi d' uccelli. Descrizione di questi particolari nidi nell' Isole della Sonda, ec. 247.
 - - - Di qual materia sieno fabbricati. *ivi.*
 - - - Come servano d' alimento, e maniera di cucinarli, esposte, *ivi, e seg.*
 - - - Consumo grande, che ne fanno gli Inglesi. 248.
 - - - Loro prezzo in Batavia, e loro esteso traffico. *ivi.*
Ninzia. Qual radice esotica. *ivi.*
Nipisella. Qual pianta medicinale. *ivi.*
 - - - Sue varie specie enunciare. *ivi, e seg.*
 - - - Descrizione delle radici di queste specie. 249.
 - - - Di Candia, quale specie particolare, ed analisi del suo seme. *ivi.*
 - - - Quante sieno le specie note, e loro proprietà esposte. *ivi.*
Noce. Descrizione di questo utilissimo albero. 249.
 - - - Descrizione del suo frutto. *ivi.*
 - - - Olio, che se ne estrae, e suoi usi. *ivi.*

- - - Quali parti del frutto, e dell' albero servono per i Tintori. *ivi, e seg.*
- - - Ufi ottimi del suo legno, e delle sue radici; esposti. *ivi, e seg.*
- - - Traffico grande di questi lavori negli Svizzeri, in Ginevra, in Savoia, e altrove. 250.
- - - Nocumento maggiore del vantaggio di quest' albero per i terreni, esposto. *ivi.*
- - - Uso d' innestargli molto commendato, e perchè. *ivi.*
- - - Avvertimenti per i varj innesti di quest' albero. *ivi, e seg.*
- Noce Vomica.* Descrizione di questo frutto esotico. 251.
- - - Sue proprietà esposte. *ivi.*
- Nocciol.* Traffico, che ne fanno i Droghieri del Nort. *ivi.*
- Nocciuolo.* Descrizione di questo arboscello, e sue specie. *ivi.*
- - - Proprietà del suo legno descritte. *ivi.*
- - - Olio che ne estraggono i Chimici Tedeschi, e suoi usi. *ivi.*
- Nojelle.* Quali tele, loro specie, e commercio. 251. 252.
- - - Ove se ne faccia il consumo maggiore. 252.
- Nunna.* Qual tela Chinesa. *ivi.*

O

- O** *Ca.* Descrizione di questo uccello, e sue specie. *ivi, e seg.*
- - - Utilità, che somministra, esposte. 253.
- - - Onde si cavi il pelume, e suoi utili usi. *ivi.*
- - - Ufi della sua penna, e di quelle per iscrivere. *ivi.*
- - - Traffico, che ne fa la Danimarca. *ivi.*
- - - Cosce d' oca salate, e suo commercio. *ivi.*
- - - Suo grasso, ed a che serva per la Medicina. *ivi.*
- - - sterco d' oca, che sia. *ivi.*
- Occhiale.* Sua descrizione. *ivi.*
- Occhiali.* Perchè più si stimino quei d' Inghilterra. *ivi.*
- - - Epoca di loro invenzione, e di

- quello detto *del Galileo.* 253. 254.
- - - Di quello del *Keplero.* 254.
- Occhi di granchj.* Descrizione di questa sostanza. *ivi.*
- - - Loro commercio, e loro uso nella Medicina. *ivi.*
- - - Di pernice, Qual sorta di drappo. *ivi.*
- Occhio di gatto.* Qual pietra preziosa, e sue specie. *ivi.*
- - - Altezza del loro prezzo, e perchè. 254.
- Ocra.* Qual terra metallica. *ivi.*
- - - Gialla, sua descrizione, e sue qualità esposte. *ivi.*
- - - scura, sua descrizione. *ivi.*
- - - Rossa, descritta. *ivi.*
- - - La matita rossa quale specie d' ocra. *ivi.*
- - - Nel legno *perficato.* Descrizione di questa sostanza. *ivi, e seg.*
- - - Osservazione sopra tutte queste specie. 255.
- - - Opinioni degli Autori intorno a queste sostanze, esposte. *ivi.*
- - - Caratteri, che dee avere per esser perfetta, indicati. *ivi.*
- Olio.* Descrizione di questa utilissima sostanza. *ivi.*
- - - Origine ed antichità dell' Arte di farlo. *ivi.*
- - - Pianta, dalle quali si può estrarre. *ivi.*
- - - Come l' ulivo era noto, e coltivato nei tempi più remoti. *ivi, e seg.*
- - - Testimoni della S. Scrittura esposti. 256.
- - - Tradizione antica degli Atlantidi, esposta. *ivi.*
- - - Guadagni immensi fatti sopra questa merce dai Fenici. *ivi.*
- - - Qual sia la proprietà più considerabile, e utile di questa sostanza. *ivi.*
- - - Come si avvisassero gli uomini d' adoprarlo per illuminare, ec. *ivi.*
- - - Antichità dell' epoca delle lucerne provata. 257.
- - - Come l' *Attica* fosse in *Grecia* la prima a coltivar l' Ulivo. *ivi.*
- - - Come *Cecrope* stentasse ad indurvi gli *Attici.* *ivi.*
- - - Ufo, che ne facevano quei Popoli dap-

- dapprincipio. *ivi.*
- - - Suo amplissimo commercio a motivo d'universale necessità. *ivi.*
 - - - Come si manipolano le ulive prima di farlo. *ivi.*
 - - - Modo di conservarlo, e d'impedire che irrancidisca, ec. *ivi, e seg.*
 - - - Olio primo, quale. 258.
 - - - Di *fondi fini*, sopraffino, e olio vergine, quale. *ivi.*
 - - - Secondo, e come si faccia la sua separazione. *ivi.*
 - - - Terzo, e come debba manipolarli. *ivi.*
 - - - Dopo d'esser chiarificato, come debba custodirsi. *ivi.*
 - - - Paesi, che danno gli olj migliori, indicati. *ivi.*
 - - - Modi migliori di farne le compre, esposti. *ivi.*
 - - - Copia, che se ne fa nell' Isola di Cardia. 259.
 - - - D'uliva di Metelin. *ivi.*
 - - - Di noce di questo paese, e suo vasto commercio. *ivi.*
 - - - Vantaggi, che risultano dal farli le ulive. 259.
 - - - Commercio, compre, e prezzi nei paesi Turchi. *ivi.*
 - - - Abusi, e froddi degl'incettatori di quei Paesi, e come debbansi riparare. *ivi, e seg.*
 - - - Ig che consista l'inconveniente dell'olio di sapone di Marsilia. 260.
 - - - Commercio dell'olio di Metelin. *ivi.*
 - - - Estensione de' suoi necessari, ed indispensabili usi, indicata. *ivi, e seg.*
 - - - Di *Mandorle dolci*. Come si prepari. 261.
 - - - Maniera di estrarlo inventata dal *Pomet commendata*. *ivi.*
 - - - Di *Palma*, o del *Senegal*, qual sorta di liquore. *ivi.*
 - - - Descrizione del frutto, onde s'estrae. *ivi.*
 - - - Ufi, che ne fanno gli Africani, e i Brasiliani, esposti. *ivi.*
 - - - Come venga alterato, e contraffatto. *ivi.*
 - - - Di *Camomilla*; come si manipoli. *ivi, e seg.*
 - - - Suoi usi, massime in Medicina, e Chirurgia. 262.
 - - - Di *Petriolo*, *Nasta*, ec. qual liquor minerale. *ivi.*
 - - - Descrizione di quello, che scaturisce da una montagna Modonese. *ivi.*
 - - - *Bianco*, o *Nasta d'Italia*, come non possa alterarsi. *ivi.*
 - - - Avvertimenti assai utili per chi ne fa il traffico. *ivi.*
 - - - Della sorgente di *Gabian*, e ripari fattivi, ec. *ivi, e seg.*
 - - - Economia utilissima stabilitavi da quel Vescovo per impedirne le frodi, e l'angarie, ec. 263.
 - - - Nozioni scientifiche intorno agli olj di pietra, esposte. *ivi.*
 - - - Particolari proprietà delle tre specie di *Petrioli*, esposte. *ivi.*
 - - - Osservazioni del Sig. *Boulduc* sopra la prima specie. *ivi.*
 - - - Delle *Barbade*. Sua analogia col *Petriolo*. *ivi.*
 - - - Come coll'ajuto della Chimica s'estraggano olj da tutti i corpi naturali. *ivi, e seg.*
 - - - Opere migliori trattanti di questa materia, indicate. 264.
 - - - Utilità, che ne ritraggono moltissimi Artefici, esposte. *ivi.*
 - - - Come ruote, molle, armi, ec. non si conservino senz'esso. *ivi.*
 - - - In qual modo debbasi preparar quest'olio per impedire i disordini, che altrimenti cagionerebbe negli orologi, penduli, molle, ec. *ivi, e seg.*
 - - - Come si spogli dal sale acido, e dall'acqua, che può contenere. 265.
 - - - Osservazione rilevante intorno a siffatta operazione. *ivi.*
 - - - Olmo. Descrizione di quest'albero, e sue specie. *ivi.*
 - - - Ufo, che ne fanno gl'Italiani nelle loro terre. *ivi.*
 - - - Ufi, e traffico del suo ottimo legno. *ivi.*
 - - - Oltremare. Descrizione di questa sostanza. 266.
 - - - Come si fabbrichi. *ivi.*
 - - - Specie diverse, che se ne fanno, enunciate. *ivi.*
 - - - Prezzo altissimo d'una tale specie par-

- particolare. *ivi.*
- - - Opinione particolare intorno all'invenzione di questo segreto. *ivi.*
 - - - Caratteri, ai quali si può distinguere il migliore, esposti. *ivi.*
 - - - Comune, o d'Olanda, quale specie di questa sostanza? *ivi.*
 - - - Dell'argento, come differente da quello del Lapislazzuli. *ivi.*
- Opila.** Definizione di questa manifattura su i drappi. 267.
- - - In quali specie di drappi soglia usarsi. *ivi.*
- Onde.** Quali piccioli drappi di seta. *ivi.*
- Onice.** Quale specie d'agata. *ivi.*
- - - D'Arabia, descritto. *ivi.*
 - - - Due Osservazioni intorno a questa pietra. *ivi.*
 - - - La Memfite, o Cammeo. Sua descrizione. *ivi.*
 - - - Il Sardonice, quale specie d'onice. *ivi.*
 - - - Opinione del Savary, esposta, e luoghi ove si trova. *ivi.*
- Opalo,** quale specie d'agata. *ivi.*
- - - Di color di latte, descritto. 267. 268.
 - - - Il nericcio. Sua descrizione. 268.
 - - - Il gialliccio, e l'occhio di gatto. Loro descrizione. *ivi.*
 - - - Osservazione intorno a questa pietra. *ivi.*
 - - - Opinione del Savary, esposta. *ivi.*
 - - - Sentimento del Tavernier non approvato. *ivi.*
 - - - Occhio del Mondo, qual pietra. *ivi.*
- Oppio.** Descrizione di questa sostanza. *ivi.*
- - - Onde ci venga, e quale il migliore. *ivi.*
 - - - Sua estesa coltivazione in varie Provincie dell'Asia Minore. 268. 269.
 - - - Varie sue forte, e quale la prima detta Gobaar. 269.
 - - - Preparazione, che vi si fa dopo essere stato raccolto. *ivi.*
 - - - Così preparato come lo denominano i Persiani. *ivi.*
 - - - Quale sia la preparazione più considerabile, e con quali droghe. *ivi.*
 - - - Libri migliori, che ne trattano, indicati. *ivi.*
 - - - Oppio, e Laudano semplice, quali
- droghe. *ivi.*
- - - Quali specie di papaveri talora s'adoprina. 269. 270.
 - - - Consumo, e traffico essetissimo, che se ne fa in Levante. 270.
 - - - Sentimento del Lemery approvato. *ivi.*
 - - - Qual differenza, e da che indotta fra il Meconio, e l'Oppio. *ivi.*
 - - - Uso grande, che ne fanno gl'Indiani, che lo dicono *Amphion*. *ivi.*
 - - - Vantaggio, che reca il suo uso ai Corrieri di quelle Regioni. *ivi.* e seg.
 - - - Onde venga il migliore. 271.
 - - - Di quello di Tebe in Egitto. *ivi.*
 - - - Sentimento del Sig. *Alphon* riferito. *ivi.*
 - - - Uso particolare, che ne fanno i Viaggiatori Turchi. *ivi.*
 - - - Effetti, che produce, esposti. *ivi.*
 - - - Suoi prezzi in Amsterdam. *ivi.*
- Opoponasso.** Descrizione di questo sugo gommoso, e resinoso. *ivi.*
- - - Descrizione della radice della pianta, che lo produce. 271. 272.
 - - - Gomma, che esce dalla medesima descritta. 272.
 - - - Sorte, che ci vengono spedite dai Marigliesi. *ivi.*
 - - - In lagrime, che è il più eccellente, descritto. *ivi.*
 - - - In massa, sue proprietà esposte. *ivi.*
 - - - Virtù, e qualità di questo sugo indicate. *ivi.*
- Orcanetta,** qual droga per i Tintori. *ivi.*
- - - La Franzese descritta. *ivi.*
 - - - La Levantina. Sua descrizione. *ivi.*
- Ordino.** Che sia nelle manifatture dei Tessitori, e sue varietà esposte. 272. 273.
- - - Disposizioni dei Regolamenti di Francia rispetto agli orditi. 273.
 - - - Come si preparino. *ivi.*
 - - - Come si debbano montare quei dei fustagni, e simili. *ivi.*
 - - - In qual maniera quei delle tele, ec. *ivi.*
- Orefice.** Descrizione di quest'Arte, ed onde avesse origine. *ivi.* e seg.
- - - In che consistessero i lavori degli Orafi dell'Antichità. 274.
- Organcino.** Qual sorta di seta preparata.

- ta. *ivi.*
 - - - Quella per la composizione dei drappi come composto. *ivi.*
 - - - Tavola degli Organcini di Piemonte. *ivi.*
Oricalco, qual manifattura. *ivi, e seg.*
Oriolo. Definizione di questa macchina. *ivi.*
 - - - Descrizione di queste varie macchine. *ivi.*
 - - - A chi venga attribuita l'invenzione degli orioi a ruote. *ivi.*
 - - - Esatta descrizione di questa macchina. *275.*
 - - - Come agiscano le ruote, e loro meccanismo. *ivi, e seg.*
 - - - Uso antico per abbreviare il numero dei rocchelli, e delle ruote. *276.*
 - - - Quando vi si è aggiunto il suono, la sveglia, e simili. *ivi.*
 - - - Economia degli orioi da tasca. *ivi.*
 - - - Come in progresso si migliorassero. *ivi, e seg.*
 - - - Inconvenienti della corda, e commendabile trovato della catena. *277.*
 - - - Invenzione egregia della molla spirale per quei da tasca. *ivi.*
 - - - Opere, che trattano di tal materia, indicate. *ivi.*
 - - - Perchè sia vietata in Francia l'orologeria Inglese. *ivi.*
Oriolo da tasca. Spiegazione del medesimo, e sue varie specie. *431.*
 - - - Osservazioni per sceglierli di buona qualità esposte. *ivi.*
 - - - Come si riconosca la bontà, o mediocrità de' medesimi. *ivi, e seg.*
 - - - Frodi degli Artefici, scoperte. *432.*
 - - - Come altri debba regolarsi per conoscerli a prova. *ivi.*
 - - - Perchè un' orioi sia realmente buono, che sia necessario. *ivi.*
 - - - Metodo singolare per rilevarne l'esattezza, esposto. *ivi, e seg.*
Ornamenti. Quali specie di lavori s'intendano. *ivi, e seg.*
 - - - Esatta descrizione di tutti questi diversi lavori, e loro usi. *278.*
 - - - Quali materie vi si possono impiegare. *ivi.*
Ornate. Quali tele, e loro qualità esposte. *433.*
Orignacco. Qual commercio formino le pelli di questo animale nell'Acadia. *ivi.*
Oro. Definizione di questo metallo. *ivi.*
 - - - Sue particolari proprietà esattamente descritte. *ivi, e seg.*
 - - - Osservazione rispetto a tutte le divise qualità, *279.*
 - - - Vergine, e nativo, quale s'intenda. *ivi.*
 - - - Unito all'altre miniere, quale. *ivi.*
 - - - Attascato a delle pietre, spiegato. *ivi.*
 - - - Osservazione riguardante questa materia. *ivi.*
 - - - Sparso in varie specie di terre, e d'arena. *ivi.*
 - - - Mescolato con dell'argilla. *ivi.*
 - - - In granelli, e in pagliuzze mescolato con arena. *ivi.*
 - - - Mescolato con arena sotto la forma di grani rossi. *ivi.*
 - - - Mescolato con arena sotto la forma di granatini diafani. *280.*
 - - - - Coll'arena sotto forma di granelli neri. *ivi.*
 - - - - Coll'arena sotto forma di grani piombini. *ivi.*
 - - - - Coll'arena sotto forma di granelli sferici. *ivi.*
 - - - In pezzetti lisci mescolato con arena, ec. *ivi.*
 - - - Osservazione prima sopra l'oro, e le sue miniere. *ivi.*
 - - - Seconda, terza, e quarta. *ivi.*
 - - - Quinta, sesta, e settima intorno allo stesso soggetto. *280, 281.*
 - - - In lega, che s'intenda. *281.*
 - - - A 23. carati. Nozioni intorno a questo titolo. *ivi.*
 - - - A 22. carati. Spiegazione di questo titolo. *ivi.*
 - - - A 18. carati, qual titolo di questo metallo. *ivi.*
 - - - Finalmente di 12. e di 9. $\frac{1}{2}$. carati. *ivi.*
 - - - Lega, in cui non entra più d'un quarto d'oro, descritta. *ivi.*

- - - Come in tutte le parti note del Mondo sia prodotto ove più, ove meno. *ivi.*
- - - Polvere d'oro, che trovasi in alcuni fiumi della Siberia, descritta. *ivi.*
- - - Terza specie di questo metallo, che trovasi soltanto negli scoli delle montagne del *Chily*, descritta. 281.
- - - Nozioni risguardanti l'oro del *Perù*, esposte. 282.
- - - Polvere d'oro di *Guinea*, e del *Senegal*. *ivi.*
- - - Miniere d'oro d'Ungheria, descritte. *ivi.*
- - - Dell'*Asia*, e nozioni particolari intorno a questa parte del Mondo rispetto a questo metallo. *ivi.* e seg.
- - - D'*Africa*. Ampia descrizione delle ricche miniere, che stanziavano in tutti i Regni di questa parte del mondo. 283. 284.
- - - Ignoranza dei Negri delle differenti terre producenti questo metallo. 284.
- - - Perchè non abbiano la libertà d'aprir la terra in tutti i tempi. *ivi.*
- - - Nozioni del P. *Labat*, e d'*Ullrich* rispetto a questo oggetto. *ivi.* e seg.
- - - Libri migliori trattanti di questa importante materia, indicati. 285.
- - - *Filato* (oro). Esatta descrizione del medesimo. *ivi.*
- - - In *foglia*, detto anche *oro battuto*, che sia, *ivi.*
- - - Descrizione esatta di questa difficilissima Arte. *ivi.*
- - - L'oro, che adoprasì dai Battitori, di qual titolo debba essere. *ivi.* e seg.
- - - Varie forte d'oro in *foglia*, e battuto, descritte. 286.
- - - Quali precauzioni vi vogliano nella fusione di quest'oro. *ivi.*
- - - Che s'intenda per l'espressione *quarti d'oro battuto*. *ivi.*
- - - Come i Battitori non si possano soggettare al marco. *ivi.*
- - - Quali cose possono opporsi alla perfetta esecuzione di quest'Arte. *ivi.*
- - - Memoria del Sign. *Breban*, riguardante un nuovo metodo. *ivi.* e seg.
- - - L'oro in *nicchio*, che sia, e suoi usi, esposti. 287.
- - - Segreti per far risaltare il color dell'oro, e dei lavori, ec. *ivi.*
- - - Cera da indorare, ec. come si prepari, e suo uso. *ivi.*
- - - Come diafi all'oro un color vivo. *ivi.*
- Orobo, orebo*, ec. Descrizione di questa pianta. *ivi.* e seg.
- - - Sua coltivazione in varie Provincie di Francia, e suoi usi. 288.
- Orologeria*, Commercio, e mestiere di questa lucrosa Arte, esposti. *ivi.*
- - - Stimata, e perchè quella d'Inghilterra. 288.
- - - Immenza quantità di tali Operaj in Ginevra, ed ampio suo commercio. *ivi.*
- Orpello*. Descrizione di questa merce. *ivi.*
- Orpimento*. Descrizione di questo Minerale arsenicale. *ivi.*
- - - Sue specie descritte. *ivi.*
- - - Osservazioni risguardanti questa materia. *ivi.* e seg.
- - - Usi particolari, che ne fanno i Turchi, esposti. 289.
- - - Sentimento del *Savary* intorno a tal sostanza, esposto. *ivi.*
- - - Uso, che ne fanno i Pittori, indicato. *ivi.*
- - - Caratteri, che ne costituiscono il migliore, descritti. *ivi.*
- - - Rosso, o sia *Realgal*, ec. Qual suo uso arsenicale. *ivi.*
- - - Naturale, e *Arsifatto*, descritti. *ivi.*
- - - Onde, ci sia portato, e per quali usi serva. *ivi.*
- Orfella*, Descrizione di questa droga da Tintori. 289. 290.
- - - Delle *Canarie*, descritte. 290.
- - - D'*Olanda*, detta anche *Girasole*, descritta. *ivi.*
- - - Come questa si adopri con sommo vantaggio. *ivi.*
- - - Suo commercio molto esteso. *ivi.*
- - - Di *Lione*, come si manipoli, e com-

- componga. *ivi.*
- - Disposizioni dei Regolamenti di Francia sopra l'uso di questa droga. *ivi.*
 - - Altra specie diversa dalla precedente, descritta. *ivi.*
- Orlo.** Descrizione di questa fiera, e sue due sorte. *ivi.*
- - Traffico della sua pelle. 290. 291
 - - Traffico, e ottime qualità del suo grasso. 291.
- Ostrica.** Descrizione di questa pianta, e sue varie specie. *ivi.*
- - Quale buona per farne delle tele. *ivi.*
- Ortolano.** Quale oggetto rilevante di commercio formino questi uccelletti nell'Isola di Cipro. *ivi.*
- Orzotto, e Sibadilla Mexicana.** Descrizione di questa pianta. *ivi.*
- - Effetti sorprendenti, che produce la polvere del suo seme, es. *ivi.*
 - - Osservazioni intorno a questa utilissima sostanza. *ivi, e seg.*
- Orzo.** Qual sorta di grano marzatico. 292.
- - Sue varie specie descritte. *ivi.*
 - - Caratteri costituenti il migliore, indicati. *ivi.*
 - - Suo esteso uso per la fabbrica della birra. *ivi.*
 - - Qualità della sua farina, esposte. *ivi.*
 - - Suoi varj usi, ed anche della sua paglia. *ivi.*
 - - Come fosse l'alimento più antico dell'uman genere. *ivi.*
 - - Ampio traffico, che se ne fa in Amsterdam, 292.
 - - Mondo spogliato della loppa, onde il migliore. *ivi, e seg.*
 - - Tedesco, detto anche perlaso: commercio grande del medesimo. 293.
- Ostetta.** Quale specie di drappo. *ivi.*
- Osticchio.** Descrizione delle varie sue specie. *ivi.*
- - Olio nero, che s'estrae dal suo legno, e suoi usi. *ivi.*
 - - Gomma degli Arabi, che si fa scolar dal suo tronco, descritta. *ivi.*
- Osso.** Descrizione di questa sostanza, e vantaggi che se ne traggono. *ivi.*
- Tom. III.
- Osteocolla.** Descrizione di questa pietra, e suo traffico. *ivi.*
- - Perchè venga ricercata dai Naturalisti. 293. 294.
 - - In quali Paesi si rinveniva. 294.
 - - Scoperta del Sig. *Beurer* intorno a questa pietra, esposta. *ivi.*
 - - Proprietà, che contrae esposta all'aria aperta. *ivi.*
- Ostrica.** Definizione di questo marino testaceo. *ivi.*
- - Descrizione, e qualità delle piccole ostriche della China. *ivi.*
 - - Loro due sorte, descritte. *ivi.*
 - - Loro rea qualità, quando sono in frega, esposte. *ivi, e seg.*
 - - Bacherozzoli levatrici delle ostriche descritti. 295.
 - - Onde sienosi avute le migliori osservazioni circa questo pesce. *ivi.*
 - - Sua natura, qualità, e proprietà, esposte. *ivi.*
 - - Riputazione grande, in che le avevano gli Antichi. *ivi.*
 - - Perchè sieno migliori, e più sane crude, che cotte. *ivi, e seg.*
 - - Quali temperamenti ne sperimentino più vantaggio. 296.
 - - Qualità mediche del suo nicchio in polvere, o calcinato, esposte. *ivi.*
 - - Qual rimedio sia contro l'arabbiamento. *ivi.*
 - - Di quelle verdi, o di Colchester. *ivi.*
 - - Costume dei Pescatori Inglese, rispetto alla sua frega. *ivi, e seg.*
 - - Istoria esatta di questo prodigioso propagazione di ostriche. 297
 - - Pene ingiuste ai distruggitori del loro letto, esposte. *ivi.*
 - - In che modo il fiume del Meno ne sia divenuto abbondante. *ivi.*
- Ottone, o rame giallo,** qual sorta di metallo artefatto. *ivi, e seg.*
- - Come si creda essersi per lungo tempo posseduto dai Tedeschi soli il segreto di fabbricarlo.
 - - Descrizione esatta di tutta la sua manipolazione. *ivi.*
 - - Del famoso ottone di Corinto, ed istoria di sua singolar formazione. *ivi.*
 - - Di quali materie si componga. *ivi.*
- N n n Eco-

- - - Economia di tutta questa particolare Arte, esposta. *ivi.*
- - - Varj sentimenti degli Artefici rispetto a tal materia. *ivi, e seg.*
- - - Quando, e perchè perda la sua dutilità. 299.
- - - Ove, ed in che venga principalmente adoprato. *ivi.*
- - - Commercio d' utensili di tal metallo della Città di *Ville-Dieu* nella *Normandia*. *ivi.*
- - - Nozione del traffico di *Norimberga*. *ivi.*
- Ovo. Descrizione di questa utilissima sostanza. *ivi.*
- - - Come si facciano schiudere in *Egitto*. *ivi.*
- - - Invenzione mirabile del *Sig. de Reaumur* per far nascere con pochissima briga, e spesa innumerabili polli. *ivi, e seg.*
- - - Descrizione del comestibile detto caviale, e di quali uova composto. 300.
- - - Costume imitabile dei *Malaiti* di *Isolar* l' uova dure. *ivi.*
- - - Come i semi delle piante sieno specie d'uova. *ivi.*

P.

- PAdova.** Quale specie di nastro, e suoi varj usi. *ivi.*
- - - Loro fabbriche in *Francia*, indicate. *ivi.*
- - - Di quanti numeri, o specie se ne fabbrichino. 301.
- Paglia.** Usi diversi, ai quali serve questa sostanza, indicati. *ivi.*
- - - Esperienze sopra un color blù, che si può cavare dalla paglia del grano saracino, esposte. *ivi.*
- Pagliuzza.** Ove si raccolgano, e come questi frammenti d'oro. *ivi, e seg.*
- - - Ove si trovino quelle d'argento. 302.
- - - Quali altre sostanze s' intendano per tale espressione. *ivi.*
- Pagni, o Pagnes.** Quale specie di tappeti, o coperte. *ivi.*
- - - Loro particolari usi nell' *Indie Orientali*, esposti. *ivi.*

- Palla da cannone.** Enumerazione delle sue varie specie. *ivi.*
- - - Quali qualità debbano avere perchè sieno buone. *ivi.*
- Palude.** Definizione di questa specie di suolo. *ivi, e seg.*
- - - Quali vantaggi ne ritragga la Città di *Parigi*. 303.
- - - *Salse.* Quali terre, ed ove si trovino. *ivi.*
- - - Loro varie parti enunciate. *ivi.*
- - - Come si calcoli il valore, e l'entrata di queste paludi. *ivi.*
- Palustriero.** Qual' albero esotico, e suoi usi esposti. *ivi.*
- Palissandro.** Qual legno, ed a quali usi buono. *ivi.*
- Palma-Christi.** Descrizione di questa pianta. *ivi.*
- - - Del suo frutto, e della maniera, con cui se ne estrae l'olio. *ivi.*
- - - Qualità, e usi del medesimo, esposti. 303. 304.
- - - Nozioni somministrate dal *P. Labat* rispetto a questa pianta esotica. 304.
- - - Ove dovrebbe seminarsi, e coltivarsi. *ivi.*
- - - Riflessioni di momento rispetto a tale oggetto. *ivi.*
- Palma.** Descrizione di quest' albero esotico. *ivi.*
- - - Qualità del suo frutto, e suoi usi anche nella *Medicina*, esposti. *ivi.*
- - - *Dell' Indie.* Qual albero. *ivi.*
- - - Varie altre specie di *Palme* enunciate, e loro qualità, esposte. *ivi.*
- - - Della *Nazione Guarauna*, e come questa ritragga tutto il bisognevole per la vita da esso solo albero. 304. 305.
- - - Esatta descrizione del suo frutto. 305.
- - - Suoi diversi utilissimi usi enunciati. *ivi.*
- Pane.** Rozzi principi della sua antica manipolazione esposti. *ivi.*
- - - Libri migliori trattanti di tal materia indicati. *ivi.*
- - - Quali sieno i punti più rilevanti intorno a questa materia. *ivi.*
- - - Economia osservata in *Francia* per la

- la bontà del medesimo. *ivi.*
- - Qualità di quello di Parigi espo-
ste. *ivi, e seg.*
- - - Varie cose, che contribuiscono al-
la sua bontà, indicate. 306.
- - Caratteri del buon pane esposti. *ivi.*
- - - Avvisi economici sopra i Fornaj
riferiti. *ivi.*
- - Di Sago. Descrizione di questa par-
ticolare specie di pane. *ivi, e seg.*
- - - Commercio universale del mede-
simo nell' Isola Molucche, ec. 307.
- Pannilini. Quali merci s'intendano per
tal nome. *ivi.*
- - - Delle biancherie lisce, e in opera.
ivi.
- - - Come si spaccino. *ivi.*
- - Qualità, e commercio di quelle
di Fiandra, esposti. *ivi, e seg.*
- - Di quelle di Valenciennes. 308.
- - Qualità di quelle dette *Damascchi-
ne*, ec. espote. *ivi.*
- - A opera, in servizi, a piede, ec. e
loro prezzi. *ivi, e seg.*
- - D'altre di puro filo, e di filo, e
bambagia. 309.
- - Nozione mercantile di momento
esposta. *ivi.*
- - Di quelle della *Bassa* Norman-
dia. *ivi.*
- - Di quelle d'Italia, e singolarmen-
te di Venezia. *ivi, e seg.*
- - - Degli Svizzeri. Loro fabbri-
ca, e prezzi, esposti. 310.
- - - Di Russia. Tavola dei loro
prezzi. *ivi.*
- Panno. Descrizione esatta di questa mer-
ce. *ivi.*
- - Loro fabbriche, e qualità diverse,
espote. *ivi.*
- - Di quei di Francia, e loro Mani-
fatture indicate. *ivi.*
- - Punti diversi da osservarsi perchè
un panno sia lavorato a dovere. *ivi, e seg.*
- - Maniera di fabbricare con perfe-
zione i panni bianchi da tingere, es-
posta. 311.
- - Altri punti di somma conseguen-
za, riferiti. 311. 312.
- - Esatta economia dell'ordito, espo-
sta. 312.
- - Della trama, e rilevanti osserva-
zioni intorno ad essa. *ivi.*
- - Operazione delle *pelatrici*, esposta. *ivi.*
- - Della gualchiera, e dell'operazio-
ne dello *Snodare*. *ivi.*
- - Della seconda folatura. *ivi, e seg.*
- - In quale stato si consegnino ai *La-
naj* o Cimatori. 313.
- - Della *Tofatura*, e che importi que-
sta operazione. *ivi.*
- - Terza operazione dei Cimatori,
esposta. *ivi.*
- - Quarta, ed Ultima manipolazione
dei *Lanaj* descritta. *ivi.*
- - Osservazione di momento rispetto
ai tagli, che si danno al panno. *ivi.*
- - Maniera di dargli un color verde,
ec. più bello di quello d'Inghilterra.
ivi, e seg.
- - Invenzione del Signor *Alberi* in-
torno a ciò, ampiamente circostanzia-
ta. 314.
- - Nozioni intorno all'acque atte a
fare la perfetta saponata, espote. *ivi.*
- - Motivo, che ha indotto ad intro-
durre in Linguadoca l'uso del verde
e del Blù Sassone, riferito. 314. 315.
- - Operazione del Cimatore dopo che
il panno è tinto, esposta. 315.
- - Qual lustro sia ciò, che dicesi *Ca-
ti a freddo*. *ivi.*
- - Operazioni del mangano espote.
ivi.
- - Estratto del Regolamento genera-
le I. rispetto ai Panni alla Spagnuo-
la esattamente circostanziato. *ivi, e seg.*
- - Del Regolamento particolare del-
la Drapperia R. di Sedan. 316. 317.
- - Motivi dello scemamento del
commercio dei panni Inglesi nelle sca-
le del Levante, esposti. 317. 318.
- - Della Fabbrica dei panni detti
Aboucouhou per l'Egitto. 318.
- - Ingiunzioni ai Fabbricatori di que-
sta specie di panni, espote. *ivi.*
- - Estratto del Regolamento per i
panni di *Romorentin*. *ivi, e seg.*
- - Economia della fabbrica dei pan-
ni bianchi esposta. 319.
- - Di quelli di color mischio. *ivi.*
- - Estratto del Regolamento per i
panni

- panni di Borgogna , di Bresse , ec.
ivi, e seg.
- - - Perfezione, a cui son giunte le Fabbriche Franzesi, esposta. 320.
 - - - Abusi che in ogni luogo seguono nelle vendite dei panni, esposti. *ivi.*
 - - - Decadenza delle Fabbriche dei panni di Leida, esposta. *ivi, e seg.*
 - - - Stabilimenti di Fabbriche di *Pannina* in Danimarca, esposti. 321.
 - - - Dei panni detti *Biliardi*, loro fabbrica, e dove si facciano i migliori. *ivi.*
 - - - *Gatti*, quali specie di panni sieno, di che fatti, e loro usi riferiti. *ivi.*
 - - - *Piccioli panni*, quali si denominino così, e perchè. 321.
 - - - *Tessere* un pannolano, che importi. *ivi.*
 - - - *Conciato*, *vuotato*, *Sfondato*. Che significhino queste espressioni. *ivi.*
 - - - *Sbarbare* un panno: *specchiare* un panno: spiegazione di questi termini dell'Arte. *ivi.*
 - - - Che intendasi per *mantello d'un panno*. *ivi.*
 - - - Panno in *sedici*, in *venti* ec. ec. che importino queste espressioni. 321.
 - - - Quali merci dicansi addizionalmente *panni*. 322.
 - Pangua*. Qual pianta Americana, e suoi particolari usi esposti. *ivi.*
 - Paone, pavone*. Descrizione di questo uccello, ed usi delle sue penne. *ivi.*
 - Papalino*. Qual sorta di drappo, e sua fabbrica. *ivi.*
 - Paraguay*. Qual sorta di pianta, e sua descrizione. *ivi, e seg.*
 - - - Come possa considerarsi un *Tecoidemale*. 323.
 - - - Varie sue specie descritte. *ivi.*
 - - - Suo esteso commercio, e suo uso universale al Perù, al Chily, in Buenos-Ayres, ec. esposti. *ivi.*
 - - - Come insensibilmente cominci a stabilirsi il suo uso in Europa. *ivi.*
 - - - Come si prepari, e sue qualità stimmate dagli Orientali. *ivi.*
 - - - Stimata uno specifico per lo scorbutico e per le febbri putride. 224.
- Pareira Brava*. Descrizione di questa radice del Brasile. *ivi.*
- - - Commercio, che ne fanno i Portughesi. *ivi.*
 - - - Sue qualità, e virtù medicinali riferite. *ivi.*
 - Passa*, (uva). Come in Africa se ne faccia vino. *ivi.*
 - Passas de Sol*. Quali specie d'uve seccate al sole, ed usi, che ne fanno gli Spagnuoli. *ivi.*
 - Passeriglie*. Quali uve Franzesi, e loro commercio. *ivi.*
 - Pastello*, di quali Matite si dica. 433.
 - - - Come si fabbrichi, ed in che consista la sua bontà. *ivi.*
 - - - Da che dipenda la giusta consistenza del medesimo. *ivi.*
 - - - Quali colori s'adopriano per la sua composizione. *ivi.*
 - - - Quali colori si possano segare in matite, senz'altra briga. *ivi.*
 - - - Come debban registrare i pastelli, allorchè sono perfezionati. *ivi.*
 - Patach*. Qual cenere d'un'erba dei contorni del Mar nero. 324.
 - Patoli*. Quali sete lavorate a opera del Soatte, e loro commercio. 324. 325.
 - - - Ricco traffico, che ne fanno i soli Olandesi dell'Indie. 325.
 - Pau di Sangue*. Qual liquore Africano. *ivi.*
 - - - Come divenga una gomma, e qualità della medesima esposte. *ivi.*
 - - - Come si potrebbe profittarne nel commercio per i colori, ec. *ivi.*
 - Pautkas*. Quali tèle Indiane. *ivi.*
 - - - Loro diverse specie, e commercio, esposti. *ivi.*
 - Payas*. Quali sete, e Cotoni Levantini. *ivi.*
 - Pece*. Descrizione di questa specie di gomma. *ivi.*
 - - - *Grassa*, o di Borgogna, descritta. *ivi.*
 - - - *Refina*. Qual gomma, e sentenze degli Autori intorno ad essa. 325.
 - - - Onde venga la migliore, e suoi estesi usi esposti. 326.
 - - - *Nera*. Quale sia, e come si faccia. *ivi.*

Qua-

- ... Qualità ottime di quella di Norvegia, e suoi usi. *ivi.*
- ... Navale. Suoi usi per la medicina, e spede rispetto ad essa. *ivi.*
- ... Nera, Bratto. Specie della stessa, e suoi usi riferiti. *ivi.*
- ... Pece Minerale. Descrizione, e proprietà di questo bitume. *ivi, e seg.*
- ... Tre rilevanti osservazioni intorno a questa sostanza, esposte. 327.
- Pechini. Qual sorta di drappo Chinesse. *ivi.*
- Pecora. Descrizione di questo utilissimo animale. *ivi.*
- ... Del Perù: descrizione di questa specie particolare. *ivi.*
- ... Di Guinea, e d'Angola. Loro particolari qualità. *ivi.*
- ... Di Brescia, del Tesino, e le Basilde, descritte. *ivi.*
- ... Perchè le forestiere fruttino più delle comuni. *ivi.*
- ... Opera assai commendabile del Sig. Haffner sopra le medesime indicata. 328.
- ... Altre Opere, ed osservazioni intorno a sì rilevante oggetto, esposte. *ivi.*
- Pelli. Arte di prepararle, o passarle in bianco, esposta. *ivi.*
- ... Luoghi, ove si preparano, ed onde ne venga la maggior parte. *ivi, e seg.*
- ... Come si traffichino, e si vendano. 329.
- ... Prezzi di quelle di bue, dette caracche, espolti. *ivi.*
- ... Commercio, e prezzi di quelle del Brasile, riferiti. *ivi.*
- ... Di quelle di Danzica dette Estive, e delle Autunnali. *ivi.*
- ... Di quelle di Polonia, di Danimarca, si estive, che autunnali. *ivi.*
- ... Tara di tutte le sopradette pelli, enunciata. *ivi.*
- ... Di quelle di Brettagna, di Russia, ec. e loro prezzi. *ivi.*
- ... Loro concia, esattamente descritta. *ivi, e seg.*
- ... Maniera particolare di conciarle in bianco, riferita. 330.
- ... Economia dell' allume e del sale marino per tale operazione, *ivi, e seg.*
- ... Ultima operazione della pastella, esposta. 331.
- ... Delle pelli per i Guantaj dette Basane. *ivi.*
- ... Usi diversi delle medesime, e loro distinzioni, esposte. *ivi.*
- ... Concia differente per quelle dette le prime, descritta. *ivi, e seg.*
- ... Di quelle conciate colla soda. 332.
- ... Come si preparino quelle dette Basane cucite. *ivi.*
- ... Nozioni intorno alle Basane dette alute. *ivi.*
- ... Quali altre pelli si denominino impropriamente Basane. *ivi.*
- ... Conce migliori del Regno di Francia enumerate. *ivi, e seg.*
- Pellicceria. Quali pelli col pelo abbracci quest' Arte. 333.
- ... Donde vengano le più belle, e più preziose pelli. *ivi.*
- ... Quali sieno le pelli crude, e non preparate. *ivi.*
- ... Traffico esteso degl' Inglese, e loro vantaggi per ciò, espolti. *ivi.*
- ... La facilità della Navigazione della Nuova York, come favorisca questo commercio. *ivi.*
- ... Commercio niente minore dei Franzesi. *ivi.*
- Pellicciaio. Descrizione di quest' arte meccanica. *ivi.*
- ... Istrumenti necessarj al medesimo descritti. 333. 334.
- ... Ampia descrizione delle operazioni del medesimo. 334.
- ... Maciullate le pelli, che s'intenda. *ivi, e seg.*
- ... Che sia sforsarle, e spiegarle in largo. 335.
- ... Pelle rilasciata, qual diseño, e da che provenga. *ivi.*
- ... Altre manipolazioni per perfezionarne il lavoro, esposte. *ivi, e seg.*
- ... Come debbanli preparare quelle d' orlo. 336.
- ... Descrizione del desco per ciò necessario. *ivi.*
- ... Manipolazione diversa dalle alise per

- per queste pelli, riferite. *ivi*, e seg.
- - - Pregiudizio, che ne verrebbe im-
piegandovi il gesso, esposto. 337.
 - - - Quali altre pelli non si possano fo-
lare nella botte. *ivi*.
 - - - Qual rimedio si usi per ricovrare
le pelli pregiudicate. *ivi*.
 - - - Mistura per la cura dei martori,
saints, e simili. *ivi*.
 - - - Confezare: Quale operazione sia
del pellicciaio. *ivi*.
 - - - Ripassare. Qual manipolazione s'
intenda. *ivi*, e seg.
 - - - Preparazione delle pelli d'agnello
esattamente esposta. 338.
 - - - Come si riparino gl' inconvenienti
della stagione. *ivi*.
 - - - Passar col ferro: che s'intenda.
ivi, e seg.
 - - - Ampia descrizione di questa impor-
tante operazione. 339.
 - - - Tingere a freddo il pelo che
sia. *ivi*.
 - - - Ricetta degl' ingredienti necessari
per tal manipolazione. *ivi*.
 - - - Utensili necessari per eseguirla,
indicati. *ivi*, e seg.
 - - - Come si lustrino le pelli di volpe.
340.
 - - - Mistura particolare per tale opera-
zione, descritta. *ivi*.
 - - - Meccanismo della medesima esat-
tamente esposto. *ivi*.
 - - - Perchè debbanfi asciugare le pelli
all'ombra, e non al sole. *ivi*.
 - - - Altre manipolazioni, dopo che so-
no asciutte, riferite. *ivi*, e seg.
 - - - Metodo perchè il lustro avanzi con
più sollecitudine, esposto. 341.
 - - - Dare il fondo, che s'intenda. *ivi*.
 - - - Come si maciullino, e si sgrassino.
ivi.
 - - - Altra Composizione del lustro per
le pelli, esposta. 341. 342.
 - - - Altra composizione per dare alla
faina il colore di martore, esposta.
342.
 - - - Perchè le volpi prendano un bel
lustro, che debba farli. *ivi*.
 - - - Particular preparazione delle pel-
li di cane, esposta. *ivi*.
 - - - Barbaresco, e dare il Barbaresco,
che importi. *ivi*.
 - - - Ricetta per tigrare le pelli di ca-
ne, diconigli, ec. esposta. *ivi*, e seg.
 - - - Come si imiti la tigre, e la pan-
tera. 343.
 - - - In qual modo s'imitino le pelli
pollacche con volpi bianche. *ivi*.
 - - - Del taglio delle pelli. Suo mecca-
nismo esattamente esposto. *ivi*, e seg.
 - - - Usi particolari delle gole di volpe,
riferiti. 344.
 - - - Come si facciano i varj manicotti
di volpe. *ivi*.
 - - - Economia, e meccanismo del ta-
glio degli orfaccchi, esposti. *ivi*, e seg.
 - - - Come si lavori comodamente il
Manicotto tagliato sul padrone. 345.
 - - - Taglio a paletta che s'intenda.
ivi.
 - - - Come nei manicotti s'adoprinò le
zampe, e le teste. *ivi*.
 - - - Economia degli Statuti de' Pellic-
ciai, esposta. *ivi*, e seg.
 - - - Commercio de' Pellicciai del Cana-
dà a chi appartenga. 346.
 - - - Costumi dei Negoizianti della Nuo-
va York rispetto a tal Commercio.
ivi.
 - - - Enumerazione delle pelli sommini-
strate dalla Russia. *ivi*.
 - - - Pelling. Qual sorta di drappo, e sum-
marie specie enunciate. *ivi*.
 - - - Pelo. Spiegazione di questa sostanza.
ivi.
 - - - Suoi varj usi, e singolarmente di
quello di Struzzo, esposti. *ivi*.
 - - - Ragioni del commercio esteso del
pelo del Levante, esposte. *ivi*, e seg.
 - - - Come questa merce sia più d'ogn'
altra soggetta alla frode. 347.
 - - - Stabilitimenti dei Costantinopolita-
ni in Angora, e loro economia am-
piamente esposta. *ivi*.
 - - - Traffico, e consumo considerabi-
le, che se ne fa in Francia. *ivi*.
 - - - Pelucco, o peluzzo, qual drappo vellu-
taro. *ivi*.
 - - - Sua Fabbrica, e sue dimensioni sta-
biliti. *ivi*, e seg.
 - - - Usi, ai quali è destinata, esposti.
348.
 - - - Drappo di tutta seta e come a
lavo.

- lavori. *ivi.*
- - - Altro col pelo d' tutt' e due lati. *ivi.*
 - Pennello*, quale istrumento, e sue varie sorte. *ivi.*
 - Peonia*. Qual radice medicinale, e suo commercio. *ivi.*
 - - - Sue specie, e quali di esse servono alla Medicina. *ivi.*
 - Pepe*. Descrizione di questo aromato. *ivi.*
 - - - *Nero*, sua descrizione, e onde ci venga. 348. 349.
 - - - Descrizione, e proprietà della pianta esotica, che lo produce. 349.
 - - - *Bianco* artificiale, come si faccia. *ivi.*
 - - - Sue due sorte enunciate. *ivi.*
 - - - *Lungo*, sua descrizione, e qualità del medesimo indicate. *ivi.*
 - - - In quali Regioni ne vegeti maggior copia. *ivi.*
 - - - Varie forte del pepe nero, e loro commercio. *ivi.*
 - - - Caratteri per iscegliere il migliore, additati. *ivi, e seg.*
 - - - Usi universali di questa droga. 350.
 - - - Confezione del pepe lungo descrittta. *ivi.*
 - - - Onde ne riceve la Compagnia Asiatica del Malabar. *ivi.*
 - - - D' *Etiopia*, quale specie di pepe, e suoi caratteri, esposti. *ivi.*
 - - - *Coccola* aromatica detta parimente pepe, descrittta. *ivi.*
 - - - Descrizione dell' albero, che la produce. *ivi.*
 - - - Stima grande, che ne fanno gl' Inglesi, e perchè. *ivi.*
 - - - Di *Madagascar*. Sua descrizione. *ivi.*
 - - - Di *Mascarenne* descritto. *ivi, e seg.*
 - - - Della *China*, e sue proprietà descritte. 351.
 - - - Di *Guinea*, o *Corallo Orsense*, sua descrizione. *ivi.*
 - - - Descrizione, e proprietà della pianta, che lo produce. *ivi.*
 - - - Varie sue forte descritte. *ivi.*
 - - - Come venga confettato, e suoi usi. *ivi.*
 - - - Di quello, che vegeta solo nel Pe-
- rù, detto *Agy*. *ivi.*
 - - - Della *Giamaica*, altrimenti *Amomi*, descritto. *ivi.*
 - - - Di *Thevet*, o sia *Amomi* degli Olandesi, sua descrizione. 351. 352.
 - - - Di quello d' *Africa*, detto *Manichetta*, e *Carlamomo*. 352.
 - Percalles Mauris*, quali tele Indiane, e suo commercio. *ivi.*
 - Perella*, o *Rocella*. Descrizione di questa pianta. *ivi.*
 - - - Onde così detta, e suo uso presso i Tintori esposto. *ivi.*
 - - - Caratteri per isceglierla di buona qualità indicata. *ivi.*
 - Perforata*. Descrizione di questa pianta. *ivi.*
 - - - Olio, che si fa de' suoi fiori, e suoi usi medicinali. *ivi.*
 - - - Sugo sanguigno spremuto dai fiori, e dalle cims. *ivi, e seg.*
 - - - Perchè goda il primato fra le piante vulnerarie. 353.
 - - - Delle due specie d' olio di questa pianta, che trovasi nelle botteghe, e come si stimi un' eccellente balsamo. *ivi.*
 - Perigord*. Descrizione di questa pietra, e suoi usi. *ivi.*
 - Perle*. Loro descrizione, e loro specie diverse indicate. *ivi.*
 - - - Due osservazioni rispetto alle medesime. *ivi.*
 - - - Descrizione del Testaceo, che le produce detto Madreperla. *ivi.*
 - - - Dei tre generi di queste Madreperle. *ivi, e seg.*
 - - - In quali Mari si pescino. 354.
 - - - Descrizione delle Pescchiere Orientali. *ivi.*
 - - - Del commercio di quelle di Bahren, o di Catifa. *ivi.*
 - - - Delle Pescchiere dell' America. *ivi.*
 - - - Qualità di quelle di Cubagna, e di quelle di Margherita. *ivi.*
 - - - Delle Pescchiere Europee. *ivi, e seg.*
 - - - Descrizione della pesca delle perle a Panama. 355.
 - - - In che consista principalmente la perfezione delle perle. *ivi.*
 - Perle d' oncia*. Che s' intenda per tale espressione. *ivi.*

- - - *Barocce, del Paragone, da pestare, semenza di perle, ec.* Che importino queste espressioni. *ivi.*
- - - Preparazioni, ove entrano descritte. *ivi.*
- - - Commercio esteso, che se ne fa in Olanda, e loro prezzi. *ivi, e seg.*
- - - *Semenza di perle*, e loro prezzi. 356.
- - - *Tonde perfette*, e Tavola dei loro pesi, e prezzi. 356. 357.
- - - *Delle perle a pera*, e come non sieno sì stimate. 357.
- - - *Falze*. Loro descrizione. *ivi.*
- - - Fabbrica delle medesime esattamente esposta. *ivi, e seg.*
- - - Loro esteso traffico, e spaccio, onde originato. 358.
- Perrucca, o parrucca*. Sua descrizione. *ivi.*
- - - Loro varie specie descritte, e di quanti colori. *ivi.*
- Persia*. Qual pannolano. *ivi.*
- - - Tela, così detta, e quanto stimata. *ivi, e seg.*
- Pesce*. Descrizione esatta di questo animale. 359.
- - - Utilità proveniente all'uomo dal medesimo, indicate. *ivi.*
- - - D'acqua dolce, e sue qualità esposte. *ivi.*
- - - Di Mare, e sue ottime qualità descritte. *ivi.*
- - - Dei pesci salati, e del loro esteso commercio. *ivi.*
- Pesci Reali*, quali s'intendano in Francia. 359.
- - - Da lardo, quali sieno. *ivi.*
- - - Colla, e olio di pesce, e loro usi descritti. *ivi.*
- - - Pelle di Cane marino, e suoi usi enunciati. *ivi.*
- - - Ove facciasi il maggior consumo del pesce salato. 360.
- - - Pesca di quello d'acqua dolce. *ivi.*
- Pesi*. Tavola generale dei pesi delle 4. Parti del Mondo esposta. 360.
- - - Come, e perchè si stimi la più completa. 365.
- Petrificazioni*. Descrizione di queste sostanze. *ivi.*
- - - Opinioni di varj Sapienti intorno

- alla Natura delle medesime, esposte. *ivi.*
- - - In che consistano, ed enumerazione delle molte loro specie. *ivi.*
- Pettine*. Descrizione di questo utile istrumento. *ivi, e seg.*
- - - Materie, onde si fanno, e loro varie forme indicate. 366.
- - - Considerabile commercio, che se ne fa in Francia. *ivi.*
- - - Economia del medesimo, e disposizione delle spedizioni ne' paesi esteri. *ivi.*
- Pezza*. Qual moneta. *ivi.*
- - - Costume di contrattare i Negri schiavi a pezza, esposto. *ivi.*
- - - D' *India*. Che intendasi per la tratta, e commercio dei Negri. *ivi.*
- Piastra*. Qual moneta. *ivi, e seg.*
- - - Nozioni intorno alle Spagnuole, o Sivigliane. 367.
- - - Vantaggi, che ne ritrae la Spagna, indicati. *ivi, e seg.*
- - - Enumerazione delle monete di cambio di Madrid. 368.
- Piccione*. Varie specie di questo animale additate. *ivi.*
- - - Considerabile loro commercio, e quali usi in Medicina. *ivi.*
- Picciò*. Qual pannolano. *ivi.*
- Pietra*. Descrizione di questa sostanza. *ivi.*
- - - *Ordinarie*. Loro esatta descrizione, e qualità esposte. *ivi, e seg.*
- - - Scientifica divisione d'esse pietre. 369.
- - - Ordine seguito in questo Articolo, preso dal *Wallerio*. *ivi.*
- - - Rilevante osservazione intorno a questo oggetto. *ivi.*
- - - Esposizione del primo ordine delle pietre calcarie. *ivi.*
- - - *Da calcina*, descrizione di sette sue qualità. *ivi.*
- - - *Da calcina compatta*, sue proprietà riferite. *ivi, e seg.*
- - - *Da calcina brillante*, sue qualità esposte. 370.
- - - *Da calcina disuguale*: proprietà di questa pietra indicate. *ivi.*
- - - Dell' *Alabastro*, del *marmo*, e del *gesso*. *ivi.*

- - - *Selenite*. Vedi questo Articolo. 370.
 - - - *Nefritica*. Correzione fatta a questo Articolo dall' Autore. *ivi*.
 - - - Secondo Ordine delle pietre vetrificabili. *ivi*.
 - - - *Da affilare di Turchia*. Descrizione esatta della medesima. *ivi*, e seg.
 - - - *Da Arruotini*. Descrizione di questa pietra, e sue qualità esposte. 371.
 - - - *Da Arruotini d' un grigio chiaro*. *ivi*.
 - - - *Gialliccia*, di Levante, di Liegi, ec. *ivi*.
 - - - *Da lancetta*, e da olio. Descrizione delle medesime. *ivi*.
 - - - *Cote*, pietra da filtrare, sue qualità descritte. *ivi*.
 - - - *Agata bianca*, ove si trovi, e sue proprietà. *ivi*.
 - - - *Nera d' Islanda*. Esatta sua descrizione, e proprietà. *ivi*, e seg.
 - - - *Da schioppo*, e da schioppo comune descritti. 372.
 - - - *Da schioppo cramica*. Descrizione della medesima. *ivi*.
 - - - *Corniola*. Sua descrizione. *ivi*.
 - - - *Bianchiccia*, rofficcica, rossa, e bianca con tacche rosse. *ivi*.
 - - - *Caledonio*, e sue particolari proprietà descritte. *ivi*.
 - - - *Grigio verdastro*, grigio scuro, paonazetto, ec. *ivi*.
 - - - Come differisca, e in che dalla Corniola. *ivi*.
 - - - di Rocca, enumerate. 373.
 - - - Preziose, descritte. *ivi*.
 - - - *Smeraldo d' un verde carico* descritto. *ivi*.
 - - - *Grisolito*, d' un verde chiaro, d' un verde gialliccio, d' un verde di perla, ec. *ivi*.
 - - - *Ametisto*, violetto puro, gialliccio, pallido, rofficcio. *ivi*.
 - - - *Giacinto*. Descrizione di questa gemma. *ivi*.
 - - - Varie sue specie enunciate. *ivi*.
 - - - *Berillo*, o *acqua marina*. Sua descrizione. *ivi*.
 - - - Natura e proprietà delle pietre preziose, descritte. 373-374.
 - - - Maniera di riconoscere le pietre

Tom. III.

- vere dalle artefatte, espota. 374.
 - - - Osservazione di moneta riguardando al prezzo delle medesime. *ivi*.
 - - - Tavola dei rispettivi prezzi loro secondo diverse Tariffe. 375.
 - - - Economia di questo grosso commercio chiaramente espota. *ivi*, e seg.
 - - - Dell' antico, e del moderno prezzo del Rubino, e cagioni di tale alterazione. 376.
 - - - Del Zaffiro, del Topazio, e degli Smeraldi. *ivi*.
 - - - Del Grisolito, e dell' Ametisto, e qualità di quei di Boemia, di Sassonia, ec. *ivi*, e seg.
 - - - Dei Granati, e dei Giacinti. 377.
 - - - Terzo Ordine delle pietre refrattarie espota. *ivi*.
 - - - Loro enumerazione, e singolarmente della Rocca di corno. *ivi*.
 - - - *Ollaria*. Enumerazione di queste pietre. 377.
 - - - Quarto Ordine delle pietre composte indicato. *ivi*.
 - - - *Minerali fusi*. *ivi*.
 - - - *Vetriolica*, e *Calcarea alluminosa*, descritte. *ivi*.
 - - - *Semimetalli*, indicati. *ivi*.
 - - - *Arsenicale*, e *Calaminare*, descritte. *ivi*.
 - - - *Metalli*, indicati. *ivi*.
 - - - *Ematite*, descrizione della medesima, secondo il Wallerio. 377-378.
 - - - *Rossa*, *Nericea*, *Porporina*, *Semisferica*, *Sferica*, ec. descritte. 378.
 - - - *Concrezioni*, indicate. *ivi*.
 - - - *Pomice*, estesa dottrina di questa pietra espota. 378-379.
 - - - *Petrificazioni*, indicate. 379.
 - - - *Giudaica*. Ampia descrizione della medesima. *ivi*.
 - - - *Calcoli*. Quali pietre vengano sotto questa denominazione, e loro natura. *ivi*.
 - - - D' altre forte di Pietra, e singolarmente da Fabbrica. *ivi*.
 - - - *Lughi*, ove se ne trovano di particolari additati. *ivi*, e seg.
 - - - Di quelle di Firenze, di Napoli, e d' Inghilterra. 380.
 - - - Di Svezia, e di Francia indicate. *ivi*.
 - - - *Nassiena*. Descrizione, e proprietà.

O o o

- prieta di questa pietra esposte. *ivi.*
 - - - Da *Macchia*, che sia, e ricetta per farla. *ivi, e seg.*
 - - - *Armena*. Descrizione esatta della medesima, e sue qualità esposte. 381.
 - - - *Infernale*, *Luna caustica*, ec. Descrizione, e proprietà di questa pietra. *ivi.*
 - - - *Intagliate*, *Falso*, ec. indicare. *ivi.*
Pigne. Descrizione di queste masse d'argento del Perù, e del Chilì. *ivi, e seg.*
 - - - Avvertimento di grande importanza per chi ne fa la compra dai Minatori Spagnuoli. 382.
Pignolo bianco. Descrizione di questo frutto, e suoi usi indicati. *ivi.*
 - - - Qualità dell'olio, che se ne può estrarre, esposte. *ivi.*
 - - - D'*India*. Descrizione, e qualità di questo frutto purgativo. *ivi.*
 - - - Altri pignoli di diversa natura, e qualità indicati. *ivi.*
Pignone, qual sorta di lana. *ivi, e seg.*
Pinango. Descrizione di questa droga esotica. 383.
 - - - Descrizione dell'albero, che la produce. *ivi.*
 - - - Suo esteso traffico, ed uso universale della stessa nell'Indie Orientali. *ivi.*
Pinchina. Qual panno. *ivi.*
 - - - Di quante sorte, e qualità se ne facciano, e in quali paesi. 384.
 - - - Qual rascia, e Regolamenti per la sua Fabbrica esposti. *ivi.*
Pino. Descrizione di quest'albero, e merci, che se ne ritraggono, indicate. 384.
Pioggia, qual drappo, e descrizione di sua fabbrica. 433.
Piombo. Esatta descrizione di questo infuso fra i metalli. 384.
 - - - Come si purifichi. *ivi.*
 - - - Suo parallelo collo stagno. 385.
 - - - Proprietà, che acquista posto nel fuoco, esposte. *ivi.*
 - - - Delle varie sostanze, che se ne ritraggono. *ivi.*
 - - - Molte altre sue proprietà enuncia.
 te. *ivi.*
 - - - *Galena*, e miniera di piombo in cubi, e in cubi grandi. Descrizione di queste miniere. 385, 386.
 - - - Enumerazione di varie altre galene, e di loro qualità. 386.
 - - - Miniera di piombo sulfureo, e arsenicale. Sua descrizione. *ivi.*
 - - - di piombo bianco spaltico descritta. *ivi.*
 - - - di piombo di vetro. Sua descrizione. *ivi.*
 - - - di piombo verde solida, descritta. *ivi.*
 - - - di piombo mineralizzato. Sua descrizione. *ivi.*
 - - - di piombo terrigno, ec. indicata. *ivi, e seg.*
 - - - Come il piombo somministra certa prova della trasmutazione dei metalli. 387.
 - - - Altri usi utilissimi, che se ne ritraggono, esposti. *ivi.*
 - - - Commercio, e Miniere di varie Regioni, indicate. *ivi, e seg.*
 - - - *Minerale*, e sue varie sorte enunciate. 388.
 - - - In polvere. Uso, che ne fanno i Vasa, esposto. *ivi.*
 - - - Aduso (*as. ussum*). Qual Chimica Preparazione. *ivi.*
 - - - Bianto di piombo, calcina, Cerusa ec. Che sieno. *ivi.*
Pioppo. Qual albero, e sua natura. 433.
Pipa. Descrizione di questo strumento, e suo uso. 388.
 - - - Di quelle d'Olanda, e di Rouen, ec. e loro qualità. *ivi, e seg.*
 - - - *Terra da pipe*. Descrizione della medesima, e loro varie specie descritte. 389.
 - - - Descrizione di quelle, che usano i Turchi. *ivi.*
Piretro. Descrizione di questa radice medicinale. *ivi.*
 - - - Perché si denomini *Radice salivaria*. *ivi.*
 - - - Descrizione d'altra specie, detta *piè d'Alessandro*. *ivi.*
Pirite. Qual sostanza, e varie sue denominazioni, onde. *ivi, e seg.*
 - - - Suoi usi Chimici descritti. 390.
Pi.

- Pirola*. Descrizione di questa pianta, e perchè anche detta *Verdura Vernina*. *ivi*.
 . . . Suoi usi in Medicina indicati. *ivi*.
Pisello. Descrizione, e traffico di questo legume. *ivi*.
Piselli Rossi, o dell' *America*. Qual frutto esotico. *ivi*.
Pissasfalto. Quale specie di bitume, ed onde scoli. 390. 391
 . . . Di qual uso sia in Medicina. 391
Pistacchio. Qual frutto, e sue specie indicate. 391.
 . . . Caratteri per sceglierli buoni, indicati. *ivi*.
 . . . Suoi varj usi descritti. *ivi*.
 . . . Salvatici, o montagnuoli descritti. *ivi*.
 . . . Ove vegeti l' Albero, che gli produce, e commercio di quei d' Asia. *ivi*.
 . . . Falsi pistacchi, o dell' Isole, quali. *ivi*.
 . . . Descrizione della pianta produttrice i falsi pistacchi. *ivi*, e seg. 392
 . . . Del frutto, e suoi usi diversi. 392
 . . . Dottrina del Sig. *Barriero* intorno al medesimo. *ivi*.
Pite. Quale specie di lino, o canapa dell' *America Equatoriale*. *ivi*.
 . . . Utili usi, che ne fanno gl' Indiani descritti. *ivi*.
Pittore. Commercio dei Pittori Mercanti in Francia ampiamente esposto. *ivi*, e seg.
Pittura. Descrizione di quest' Arte Liberale. 393
 . . . Onde abbia avuto la sua origine. *ivi*, e seg.
 . . . Come risorgesse in Italia, e singolarmente in Roma, in Firenze, e nella Lombardia. 394
 . . . In duro, e in cera descritta ampiamente. *ivi*.
 . . . Ricetta per questa preparazione, esposta. *ivi*, e seg.
 . . . Maniera di dipingere a duro, esposta. 395
 . . . Nozioni, e precetti del Conte di *Caylus* rispetto a tal Pittura. *ivi*, e seg.
 . . . Della semplice Pittura a cera. 396.
 . . . Nozioni per fare le vernici dorate esposte. 397
 . . . Dell' impiego della vernice nella preparazione dei colori. *ivi*.
 . . . Varietà di dosi, secondo i diversi colori esposti. *ivi*, e seg.
 . . . Come debbano prepararsi i sopra descritti colori. 398.
 . . . Quali istrumenti s' adoprano per questa nuova Pittura. *ivi*.
 . . . Quali tele debbanfi scegliere per questa Pittura. *ivi*, e seg.
 . . . Come altri debba diportarsi volendo dipingere sul gesso, e sulla pietra. 399.
 . . . Come si rendano brillanti le vernici. *ivi*.
Piuma. Descrizione di questa sostanza. *ivi*.
 . . . Loro usi, e di quella di Struzzo specialmente. *ivi*.
 . . . Delle penne da scrivere, e loro traffico esteso. *ivi*, e seg.
 . . . Olandesi, quali, e perchè più stimante. 400
Plumetta. Qual drappo. *ivi*.
Piumetto. Qual piuma di Struzzo, e suoi usi indicati. *ivi*.
Plata bianca. Qual minerale, o metallo. *ivi*.
Platilla. Qual tela, ove si fabbrichi, e sue dimensioni. *ivi*.
 . . . Suo esteso commercio. 400. 401.
 . . . Motivi d' utile per imitarle in Francia, esposti. 401.
 . . . Foggia di piegarle, e quanto importi ciò pel commercio, massime coi Negri. *ivi*.
 . . . Quantità esorbitante delle loro spedizioni, esposta. *ivi*.
Platina, di *Pinto*, *Ivan bianca*, oro bianco ec. Qual nuovo metallo. *ivi*.
 . . . Esperienze fatte in Inghilterra, e dottrina del *Lewis*, e del *De la Lande* intorno al medesimo, esposte. 401.
 . . . Quanto importar debba ai Chimici l' esame di questo metallo. 402.
 . . . Con quali sostanze trovisi mescolato nella terra. *ivi*.
 600 2 per-

- . . . Perchè detto l'ottavo metallo. *ivi.*
 . . . Sentimento dello Scheffero intorno al medesimo riferito. *ivi.*
Plomo Ronco. Qual minerale d'argento delle miniere del Chily, e del Perù. *ivi.*
Polimiti. Quali drappi, e loro varie dimensioni. *ivi, e seg.*
Polio Montano. Qual pianta medicinale, ed ove vegeti. 403.
Polipodio. Qual pianta, e sue specie descritte. *ivi.*
 . . . Perchè il migliore sia il quercino. *ivi.*
 . . . Sue molte specie indicate. *ivi.*
 . . . Quali veramente sieno le virtù di questa pianta. *ivi.*
Polle Davy. Qual tela ordinaria, suoi usi, e suo commercio. *ivi.*
Pollo, o Tollo di Tabacco. Quale specie di tabacco. 403. 404.
Polvere. Descrizione di questa sostanza. 404.
 . . . *Da schioppo.* Sua ampia fabbrica, suoi usi, e suo traffico. *ivi.*
 . . . Osservazioni rilevanti intorno alla medesima. *ivi, e seg.*
 . . . Caratteri della buona polvere da sparo, esposti. 405.
 . . . *Da impolverare,* come si faccia. *ivi.*
 . . . *D'oro.* Suoi usi presso gli Orati. *ivi.*
 . . . Ricetta per farla perfetta, esposta. *ivi.*
Polverizzare un metallo. Che s'intenda. *ivi.*
 . . . Granulatorio a acqua. Sua descrizione. *ivi.*
 . . . Dottrina intorno a questa operazione esposta. 405. 406.
 . . . Vari metodi per eseguirlo, riferiti. 406.
 . . . Come si granigli l'argento in Ungheria. *ivi.*
 . . . Graniglia dei Calderaj che sia, e come si faccia. *ivi.*
 . . . Per i Saggi in quarto piccolo come si operi. *ivi, e seg.*
 . . . Granulatorio asciutto. Sua descrizione. 407.
 . . . A quali usi, e per quali metalli s'adopri. *ivi.*
 . . . Come si risquagli la graniglia più grossa. *ivi.*
 . . . Perchè meglio riesca una cassetta di latta. *ivi, e seg.*
 . . . Come si granelli lo stagno. 408.
 . . . Altro metodo per granellare tenuto da alcuni Artefici, esposto. *ivi.*
 . . . Nozioni per meglio comprendere come segua la granulazione. *ivi.*
 . . . Come debba granellarsi lo Zine. *ivi.*
 . . . Grado di calore, che esige il piombo per granellarsi a dovere indicato. *ivi, e seg.*
 . . . Quale specie di granulazione eligano, o secca, o umida i rispettivi metalli. 409.
 . . . *Pomata.* Descrizione di questa composizione. *ivi.*
Pomo, o mela. Descrizione di questo frutto. *ivi.*
 . . . Quali Provincie di Francia neabbondino di vantaggio. *ivi.*
 . . . Specie varie del medesimo indicate. *ivi.*
 . . . In qual genere d'alberi lo collocchi il Linneo. *ivi.*
Pomplemusa. Qual malarancia Orientale, e quanto utile agli Equipaggi dei Vascelli Olandesi, ec. *ivi.*
 . . . Come non frutti in altri climi. *ivi, e seg.*
Ponge. Qual bevanda Inglese. 410.
 . . . Come si faccia, e con quali ingredienti. *ivi.*
Ponsh. Qual colore, ed onde così detto. *ivi.*
Ponfolice, calamina bianca. Descrizione, e natura di questa sostanza. *ivi.*
Porcellana. Qual sorta di nicchio, e suo uso. *ivi.*
 . . . Vaseillame fino ec. *ivi.*
 . . . Estratto d'una Lettera del Gesuita d'Entretolles sul modo di fabbricarla. 410. 411.
 . . . Materia di cui è composta esattamente riferita. 411. 412.
 . . . Della natura della Terra detta Kaolin. 412.
 . . . Se la terra di Malta detta di San Paolo sia della stessa natura. *ivi.*
 . . . Del Tfi, o sia olio di pietra, altro ingre-

- ingrediente della medesima. 413.
 - - In che consista il suo primo lavoro. *ivi.*
 - - Qualità dei Pittori della China, e sieno *Wha-pays*. *ivi.*
 - - Dell'immenza quantità, che se ne fabbrica alla China. *ivi, e seg.*
 - - Malgrado ciò, per quali ragioni costi tanto. 414.
 - - Servizj della medesima, e pezzi separati, esposti. *ivi.*
 - - Osservazione dell' Autore intorno ad essi. *ivi.*
 - - Della Manifattura di S. Claudio in Francia, e sue qualità. 415.
 - - Studi, e cure del famoso de *Reaumur* per perfezionarla. *ivi.*
 - - Sue esperienze sopra quella della China, e quella di Sassonia esattamente esposte. *ivi, e seg.*
 - - Della nuova specie di porcellana, e come si faccia. 416.
 - - Sentimento del *Wallerio* intorno alla porcellana esposto. 416. 417.
 - - *Porcellana vera* qual sostanza, e sue proprietà. 417.
 - - Osservazione intorno alla medesima. *ivi.*
 - - La *Porcellana falsa*. Suoi caratteri indicati. *ivi.*
 - - Osservazione riguardante la medesima. *ivi.*
 - - Osservazione sopra diverse Manifatture di essa, e sopra la sua perfezione. *ivi, e seg.*
 - - Come si distingue la bontà, e la bellezza della medesima. 418.
 - - A quali prove debba reggere per esser perfetta. *ivi.*
 - - Perchè sia stato finora impossibile il ridurla a tal perfetto stato. *ivi.*
 - - Difetti di quella di Francia, esposti. *ivi, e seg.*
 - - Come per le nozioni, ed esperienze chimiche si tenti di correggerli. 419.
 - - Della Fabbrica di *Franckenthal* nel Palatinato, e i suoi particolari pregi esposti. *ivi, e seg.*
Porcellana. Quali tele dipinte in blu abbiano tal nome, e perchè. 420.
Porco. Descrizione di questo utile animale. *ivi.*
 - - Sostanze, che somministra al traffico, oltre le sue carni, indicate. *ivi.*
 - - *Marino*. Descrizione di questo Pesce, ed uso dell'olio, che somministra, esposto. *ivi.*
Porfido. Sua descrizione, e sue varie specie descritte. *ivi, e seg.*
 - - Usi, nei quali principalmente viene impiegato, enumerati. 421.
Porpora. Descrizione di questo colore. *ivi.*
 - - In quale stima fosse presso gli Antichi. *ivi.*
 - - Opinione dell' Autore dell' *Origine delle Leggi* intorno ad esso, esposta. *ivi, e seg.*
 - - Qual colore moderno corrisponda al *Coccus* degli Antichi. 422.
 - - Dottrina del Sig. *Goguet* intorno a tal materia, rischiarata. *ivi.*
 - - Qual tinta sia quella delle Antille detta *Lianna da sangue*. *ivi.*
 - - Nozioni del P. *Labat* intorno a questa esposte. *ivi, e seg.*
 - - Onde nasca, e si generi il colore di queste conchiglie. 423.
 - - Sue qualità, e vantaggi, che se ne potrebbero ritrarre, esposti. *ivi.*
Potaki. Quali ceneri, e loro uso esposto. *ivi.*
Potino. Quale specie di rame, e sue specie enunciate. *ivi.*
 - - Usi delle medesime, e loro natura, descritti. *ivi.*
Pou di seta. Qual drappo. *ivi.*
Pouchoc. Qual Droga del Siam, e sue qualità esposte. *ivi, e seg.*
Prezzemolo Macedonico. Descrizione di questa pianta esotica. 424.
 - - Sue qualità, e suoi usi riferiti. *ivi.*
Principe Metallo. Vedi Metallo Principe. *ivi.*
Principisbecche, o simile all'oro. Qual composizione. *ivi.*
 - - Ricetta esattissima per comporlo, esposta. *ivi.*
 - - Altro metodo per procurarlo, benchè non sì perfetto, esposto. *ivi.*
Profumo. Sua descrizione. *ivi.*

- - Come si compongano i varj profumi. 424.
- - Come il loro uso siasi quasi abilito in Europa. *ivi*.
- - Uso antico, e moderno dei medesimi presso gli Orientali, descritto. *ivi*, e seg.
- - Come i primi a farne il traffico fossero gli Arabi. 425.
- - Commercio sommo presso gli Orientali degli olj, e droghe da profumo. *ivi*.
- - Ove per via della Navigazione andassero gli Arabi a cercare i profumi dei quali mancavano. *ivi*.
- - Osservazione intorno ai profumi di momento grande. *ivi*, e seg.
- - Uso delle pelli di Spagna, e d'Italia profumate perchè decadute. 426.
- Prosciutti*. Loro descrizione, e luoghi, onde vengano i migliori. *ivi*.
- - Maniera di prepararli in Vestfalia, esposta. *ivi*.
- - Traffico esteso, che ne fanno i Chinesi, esposto. *ivi*.
- Prova*. Capo d'Opera. Vedi *Capo d'Opera*.
- Opera*. *ivi*.
- Prugne*, sushne, e traffico grande, che ne vien fatto. *ivi*.
- - Enumerazione delle loro specie, e quali le migliori. 426. 427.
- Pseudogalena*. Qual minerale inutile. 427.
- - Osservazione del *Marggraf* intorno alla medesima, esposta. *ivi*.
- - Come se ne possa ritrar vantaggio, secondo lo stesso Autore. *ivi*.
- Pisillio*. Qual seme medicinale, e qual commercio ne facciano i Drogghieri. *ivi*, e seg.
- Pumicino*. Vedi *Olio di Palma*. 428.
- Puntas de Mosquito*. Quale specie di merli Spagnuoli. *ivi*.
- Punto*. Qual Manifattura di merlo. *ivi*.
- - Di *Bruselles* perchè il più stimato, e come si lavori. *ivi*.
- - Di *Alanson* come si eseguisca, e suo traffico. *ivi*, e seg.
- - Imperfetta imitazione del punto di *Braselles* degl' Inglese, esposta. 429.
- Pylaken*. Quali panni d' Inghilterra. *ivi*.

FINE DEL TOMO TERZO.





